



Principado de
Asturias

Consejería
de Salud

SERVICIO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA
Y SANIDAD AMBIENTAL

MEMORIA DE ACTIVIDADES 2020-2023

ÍNDICE

1	INTRODUCCIÓN	3
1.1	PRESENTACIÓN Y FUNCIONES	3
1.2	ESTRUCTURA	3
1.3	RECURSOS HUMANOS	4
2	ÁREA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	5
2.1	AUTORIZACIONES SANITARIAS Y REGISTROS	5
2.1.1	REGISTRO GENERAL SANITARIO DE EMPRESAS ALIMENTARIAS Y ALIMENTOS	5
2.1.2	REGISTRO DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS DE EMPRESAS ALIMENTARIAS	7
2.1.3	NOTIFICACIÓN DE PUESTA EN EL MERCADO DE COMPLEMENTOS ALIMENTICIOS	8
2.2	PROGRAMAS DE CONTROL OFICIAL DE ALIMENTOS	9
2.3	INSPECCIÓN DE CARNES	15
2.3.1	ACTUACIONES DE CONTROL OFICIAL EN MATADEROS	15
2.3.2	CONTROL DE ZONOSIS EN MATADEROS	18
2.3.3	CONTROL DE LA TRIQUINELOSIS	19
2.4	MUESTREO Y ANÁLISIS DE ALIMENTOS	21
2.4.1	PLAN NACIONAL DE INVESTIGACIÓN DE RESIDUOS (PNIR)	21
2.4.2	PROGRAMA DE SEGURIDAD QUÍMICA DE ALIMENTOS (PSQA)	22
2.4.3	PROGRAMA DE SEGURIDAD MICROBIOLÓGICA DE ALIMENTOS (PSMA)	24
2.4.4	PROGRAMA DE CONTROL SANITARIO DE AGUAS DE BEBIDA ENVASADAS	25
3	ÁREA DE SANIDAD AMBIENTAL	26
3.1	AUTORIZACIONES SANITARIAS Y REGISTROS	26
3.1.1	REGISTRO OFICIAL DE ESTABLECIMIENTOS Y SERVICIOS DE BIOCIDAS	26
3.1.2	CENSO OFICIAL DE INSTALACIONES DE RIESGO FRENTE A LEGIONELLA	27
3.1.3	REGISTRO DE CENTROS DE BRONCEADO	28
3.1.4	AUTORIZACION DE CENTROS DOCENTES	28
3.2	PROGRAMAS DE CONTROL OFICIAL	31
3.2.1	PROGRAMA DE VIGILANCIA SANITARIA DE AGUAS DE CONSUMO HUMANO	31
3.2.2	CONTROL SANITARIO DE AGUAS DE ZONAS DE BAÑO	34
3.2.3	CONTROL SANITARIO DE PISCINAS DE USO PÚBLICO	36
3.2.4	PROGRAMA DE CONTROL SANITARIO DE INSTALACIONES DE RIESGO DE LEGIONELLA	38
3.2.5	PROGRAMA DE CONTROL SANITARIO DE ESTABLECIMIENTOS Y SERVICIOS DE BIOCIDAS	39
3.2.6	PROGRAMA DE CONTROL SANITARIO DE CAMPAMENTOS DE TURISMO	41
3.2.7	PROGRAMA DE CONTROL SANITARIO DE CENTROS DE BRONCEADO	42
3.2.8	PROGRAMA DE CONTROL DE SUSTANCIAS QUÍMICAS	43
3.2.9	PROGRAMA DE CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS DE DECORACIÓN CORPORAL	44
4	OTRAS ACTIVIDADES	45
4.1	GESTIÓN DE ALERTAS	45
4.1.1	ALERTAS ALIMENTARIAS (SCIRI)	45
4.1.2	ALERTAS AMBIENTALES RELACIONADAS CON PRODUCTOS QUÍMICOS (SIRIPQ)	47
4.1.3	ALERTAS DE VIGILANCIA EPIDEMIOLÓGICA (SIVE)	48
4.2	ACTUACIONES SOBRE POLICIA SANITARIA MORTUORIA	51
4.3	TABACO	53
4.4	INFORMES SANITARIOS Y OTRAS ACTIVIDADES DE CONTROL	54
4.4.1	INFORMES SANITARIOS SOBRE PROYECTOS DE IMPACTO AMBIENTAL	54
4.4.2	INFORMES SANITARIOS SOBRE PROYECTOS DE ABASTECIMIENTO DE AGUAS DE CONSUMO	54
4.4.3	INFORMES SANITARIOS SOBRE PROYECTOS DE PISCINAS DE USO PÚBLICO	55
4.4.4	INFORMES SANITARIOS PARA LA LEGALIZACIÓN DE AGUAS DE CONSUMO	55
4.4.5	INFORMES SANITARIOS SOBRE ACAMPADAS	56
4.4.6	INFORMES SANITARIOS A PETICIÓN DE AYUNTAMIENTOS (RAMINP)	56
4.4.7	ACTIVIDADES RELACIONADAS CON EL COMERCIO EXTERIOR DE ALIMENTOS	57
4.5	PROCEDIMIENTOS ADMINISTRATIVOS	59
4.5.1	INTERVENCIONES CAUTELARES DE PRODUCTOS	59
4.5.2	RETIRADA DE LA AUTORIZACIÓN SANITARIA DE FUNCIONAMIENTO Y SUSPENSIÓN CAUTELAR DE ACTIVIDAD	60
4.5.3	EXPEDIENTES SANCIONADORES	61
4.5.4	DENUNCIAS	62
4.6	SUPERVISIÓN DEL CONTROL OFICIAL DE ALIMENTOS	65
4.7	AUDITORÍAS INTERNAS Y EXTERNAS	67
4.8	FORMACIÓN INTERNA	69
4.9	PLAN COORDINADO DE CONTROL DE LA CADENA ALIMENTARIA	71
5	DISPOSICIONES LEGALES PUBLICADAS	72
6	ACTUACIONES PARA LA MEJORA CONTINUA	72

1 INTRODUCCIÓN

1.1 PRESENTACIÓN Y FUNCIONES

El Servicio de Seguridad Alimentaria y Sanidad Ambiental (SSAYSA en adelante) perteneciente a la Subdirección General de Salud Pública de la Dirección General de Salud Pública y Atención a la Salud Mental de la Consejería de Salud. A este Servicio le corresponden las actuaciones dirigidas a verificar el cumplimiento de la normativa en materia de seguridad alimentaria en todos los eslabones de la cadena alimentaria, salvo la producción primaria, con el objetivo de evitar los riesgos para la salud pública asociados al consumo de alimentos, así como la ejecución de actividades de vigilancia y control de riesgos para la salud pública derivados de la presencia de agentes físicos, químicos o biológicos en el medio ambiente (*Decreto 77/2023, de 18 de agosto, por el que se establece la estructura orgánica básica de la Consejería de Salud, BOPA núm. 162 de 23-VIII-2023*)

Todo ello, sin menoscabo de las competencias atribuidas a otros órganos de la Administración, y la prestación de apoyo técnico y soporte analítico a los programas atribuidos a la Consejería de Salud y de aquellos que se establezcan con otros órganos de la Administración del Principado de Asturias, de las entidades locales y de la Administración General del Estado en materia de salud pública.

1.2 ESTRUCTURA

El Servicio de Seguridad Alimentaria y Sanidad Ambiental, para el desarrollo de sus funciones se estructura en las siguientes unidades, con rango de Sección:

- Sección de Higiene Alimentaria
- Responsable de Programas de Control Oficial de Alimentos
- Coordinador Sanitario de mataderos
- Sección de Gestión y Evaluación de la Calidad
- Sección de Sanidad Ambiental

Asimismo, cuenta con una organización periférica, dividida en las siguientes Unidades Territoriales, dependientes del Servicio:

- Unidad Territorial I: Navia
- Unidad Territorial II: Cangas del Narcea
- Unidad Territorial III: Avilés
- Unidad Territorial IV: Oviedo
- Unidad Territorial V: Gijón
- Unidad Territorial VI: Arriendas
- Unidad Territorial VII: Mieres
- Unidad Territorial VIII: Langreo

1.3 RECURSOS HUMANOS

En las siguiente figuras se representa la distribución por actividad/ nivel orgánico (Figura 1), así como su distribución territorial (Figura 2):

Figura 1

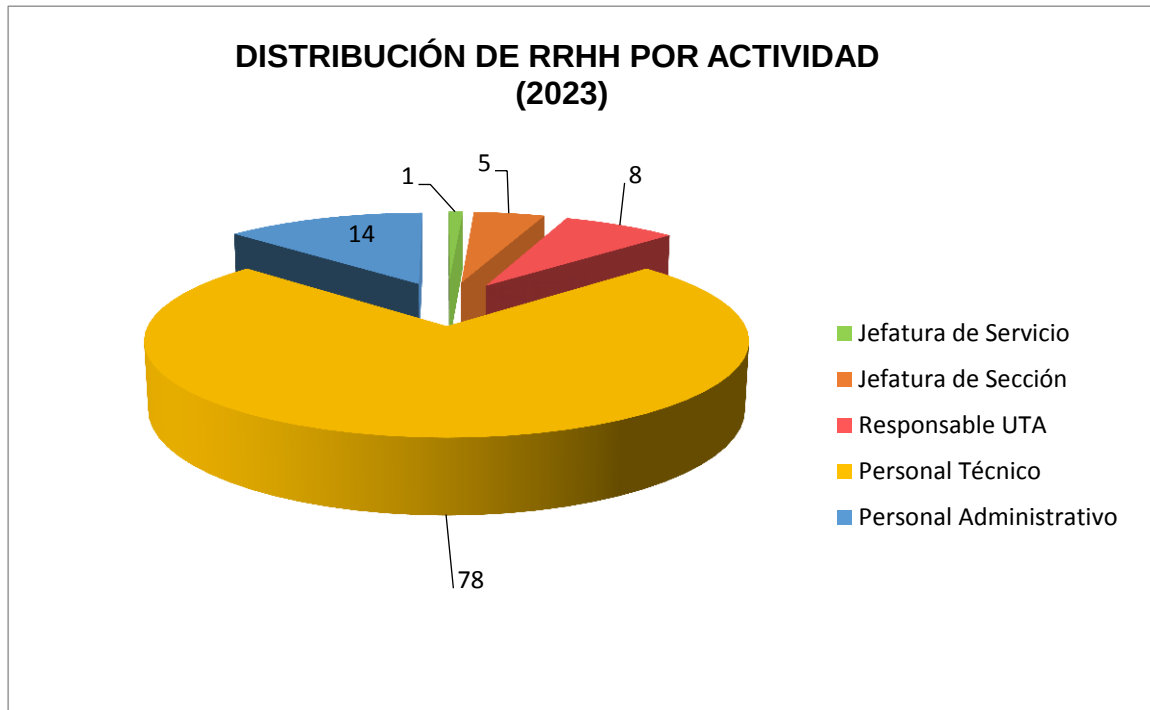
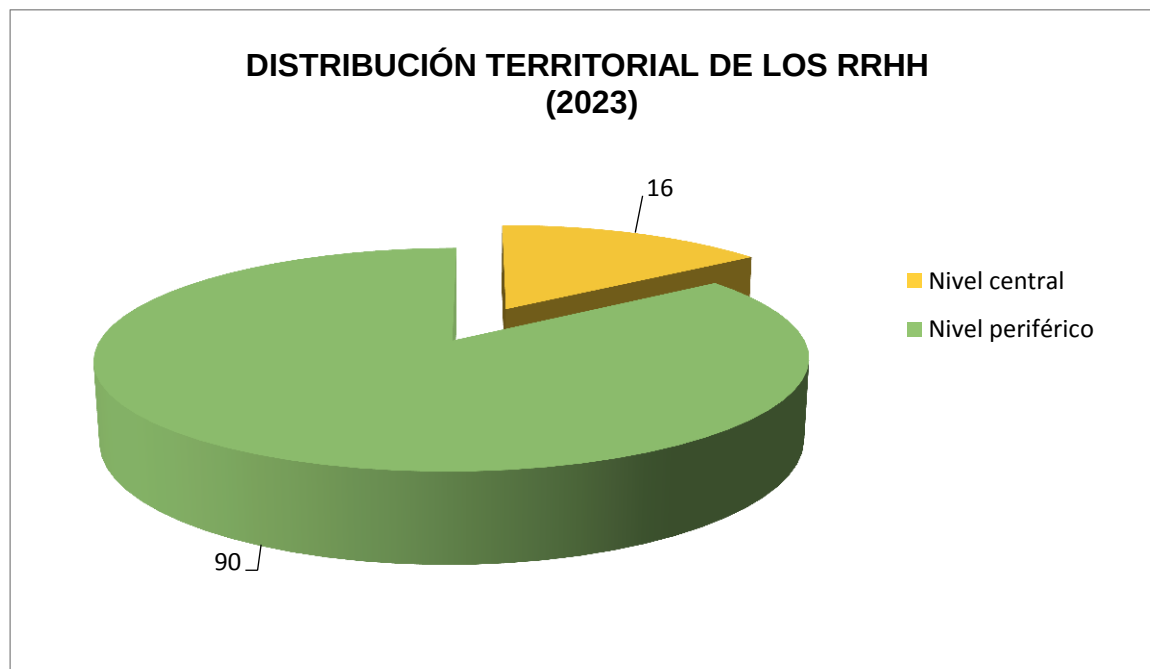


Figura 2



2 ÁREA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

2.1 AUTORIZACIONES SANITARIAS Y REGISTROS

2.1.1 REGISTRO GENERAL SANITARIO DE EMPRESAS ALIMENTARIAS Y ALIMENTOS

Justificación y objetivos

El Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (RGSEAA) es un órgano administrativo de carácter nacional y público, cuya finalidad última es la protección de la salud a través de la programación de los controles oficiales.

Constituye una herramienta esencial para los servicios de inspección y sirve de base para programar los controles oficiales. Se asegura así la posibilidad de actuar con rapidez y eficacia en aquellos casos en que exista un peligro para la salud pública, sin que por ello se obstaculice la libre circulación de mercancías.

A partir de la entrada en vigor del *Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos* y de la publicación del *Decreto 21/2013, de 17 de abril, sobre Registro del Principado de Asturias de Empresas Alimentarias*, para la inscripción en el RGSEAA, es condición única y suficiente la comunicación previa por parte de los titulares de las empresas alimentarias, con la excepción de las actividades reguladas por el *Reglamento (CE) nº 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal* que, previamente al inicio de su actividad, deben disponer de autorización sanitaria de inscripción.

Actividades realizadas y resultados

En cuanto a las actividades realizadas en materia de Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos a lo largo de **periodo 2020-2023**, en las siguientes figuras se representan:

- La evolución del número de establecimientos inscritos en el RGSEAA (**Figura 3**)
- La evolución de los **expedientes** gestionados, que ascienden a un total de **1931** en todo el periodo (**Figura 4**),
- Así como los diferentes tipos de tramitaciones realizadas (**Figura 5**).

Figura 3

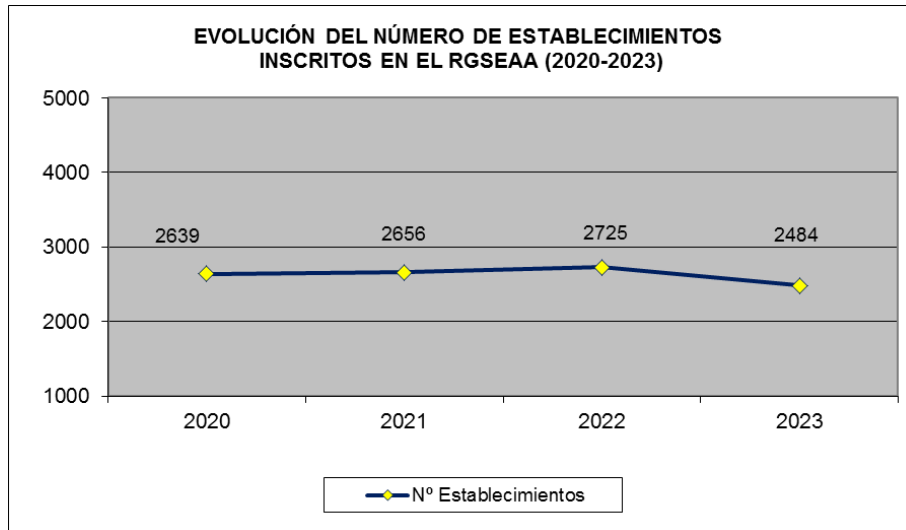


Figura 4

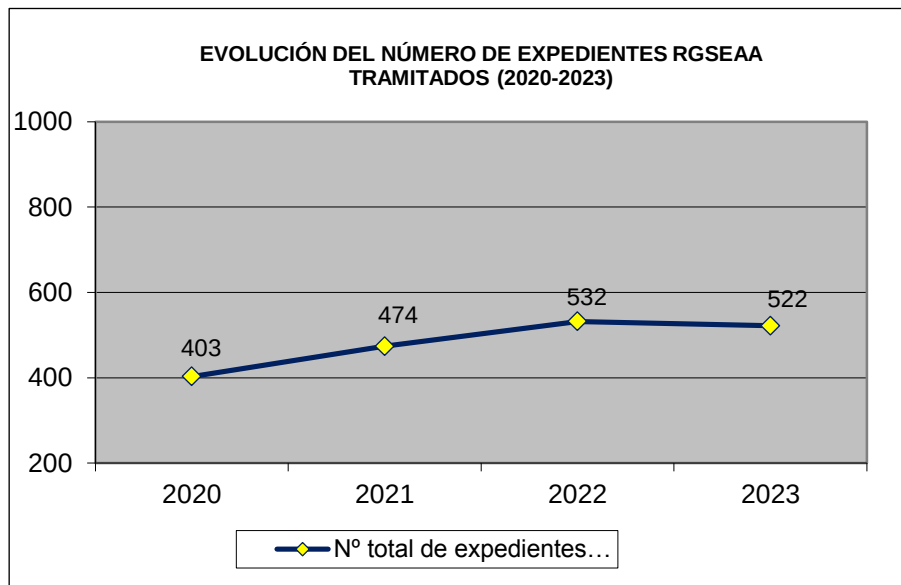
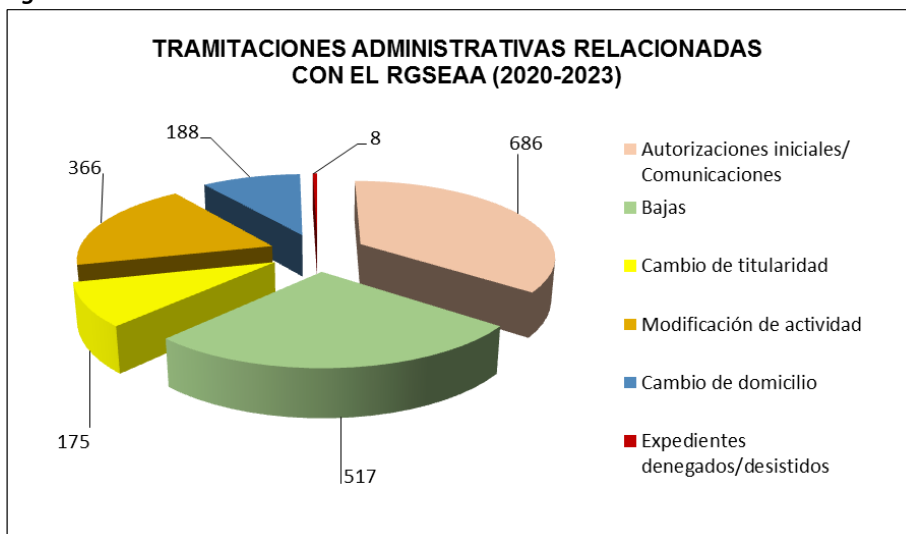


Figura 5



2.1.2 REGISTRO DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS DE EMPRESAS ALIMENTARIAS

El Registro del Principado de Asturias de Empresas Alimentarias (RPAEA), de ámbito autonómico, está regulado por el *Decreto 21/2013, de 17 de abril, sobre Registro del Principado de Asturias de Empresas Alimentarias*. En él deben inscribirse los establecimientos minoristas, es decir, los que sirven o entregan sus productos in situ directamente al consumidor final.

En general, todas las empresas alimentarias ubicadas en el Principado que no precisan inscripción en el RGSEAA, de ámbito nacional. La inscripción en el RPAEA se realiza mediante la comunicación previa de actividad por parte del interesado. Durante el **periodo 2020-2023**, se han gestionado **3441 expedientes** relacionados con este registro.

Figura 6

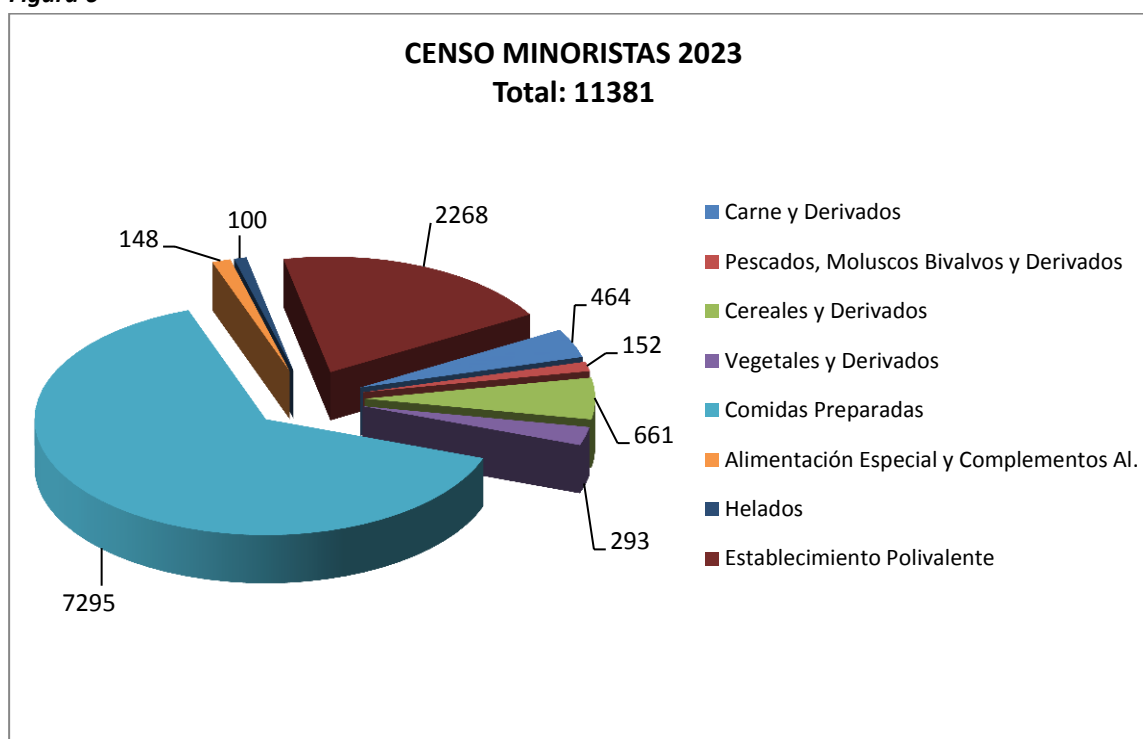
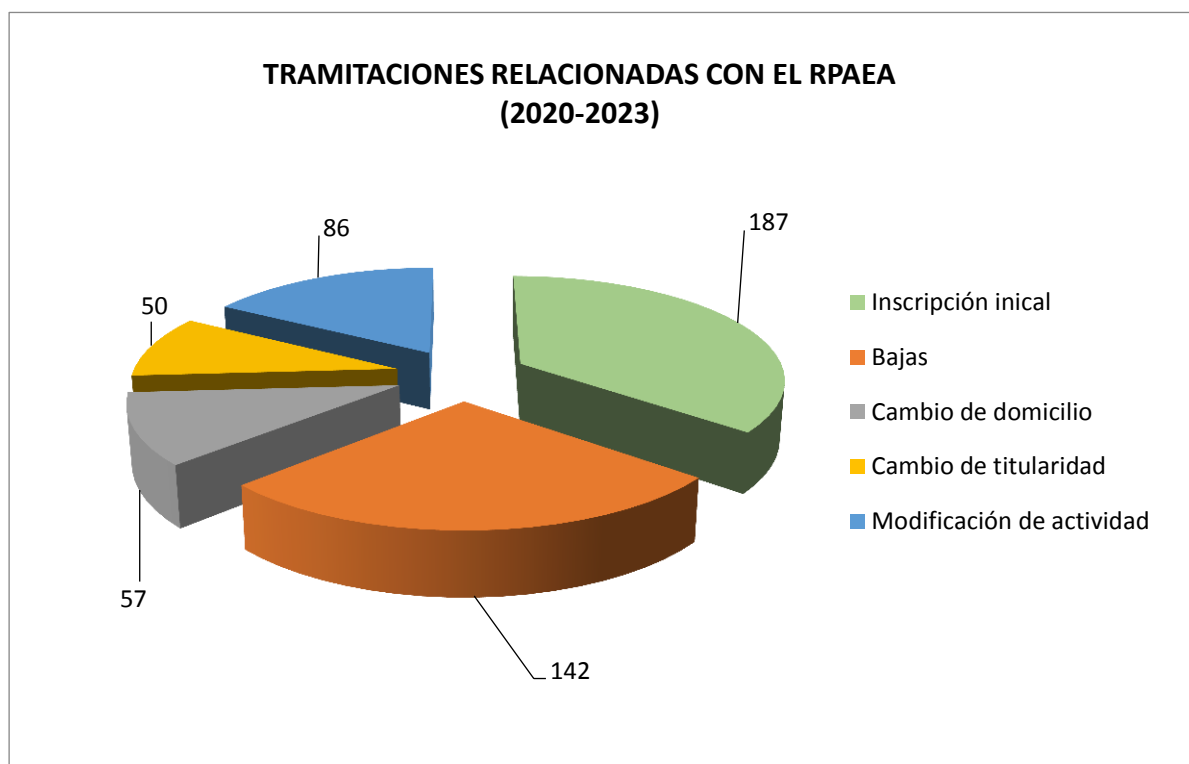


Figura 7



2.1.3 NOTIFICACIÓN DE PUESTA EN EL MERCADO DE COMPLEMENTOS ALIMENTICIOS

En aplicación del artículo 9 del *Real Decreto 1487/2009, de 26 de septiembre, relativo a los complementos alimenticios*, los complementos alimenticios (CA) están sometidos a comunicación de primera puesta en el mercado nacional por parte del operador de la empresa alimentaria responsable de la misma, que debe estar inscrita en el RGSEAA.

Los resultados de la valoración de los CA notificados se detallan en el siguiente cuadro.

Cuadro 1

RESUMEN GENERAL DE ACTIVIDADES REALIZADAS (2020-2023)					
Año	Expedientes valorados	Favorables por reconocimiento mutuo	Favorables por ajustarse a la legislación	Informes desfavorables	Cese de comercialización
2020	104	86	18	0	0
2021	148	96	8	1	0
2022	157	101	31	3	0
2023	251	143	30	4	5
TOTAL	660	426	87	8	5

2.2 PROGRAMAS DE CONTROL OFICIAL DE ALIMENTOS

Justificación y objetivos

El Control Oficial de Alimentos se establece, en sus principios generales, mediante el *Reglamento (CE) 882/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril sobre los controles oficiales efectuados para garantizar la verificación del cumplimiento de la legislación en materia de piensos y alimentos y la normativa sobre salud animal y bienestar de los animales* y el *Reglamento (CE) 854/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril por el que se establecen normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano, con el objetivo de prevenir los riesgos para la salud pública y proteger los intereses de los consumidores*.

Ambos reglamentos quedaron derogados en diciembre de 2019, tras la entrada en vigor del *Reglamento (UE) 2017/625, del Parlamento Europeo y del Consejo de 15 de marzo relativo a los controles oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios*.

Para la realización de estos controles se han desarrollado procedimientos normalizados de trabajo, denominados “**programas de control oficial**” que establecen las pautas a seguir y en relación con las frecuencias de los mismos, se sigue el “procedimiento sobre frecuencias de inspección para los programas de control oficial de alimentos” basado en la asignación de riesgo sanitario a cada establecimiento en función de determinados criterios como son el tipo y destino del producto, tamaño de la empresa, calificación sanitaria e historial en cuanto al cumplimiento de la normativa.

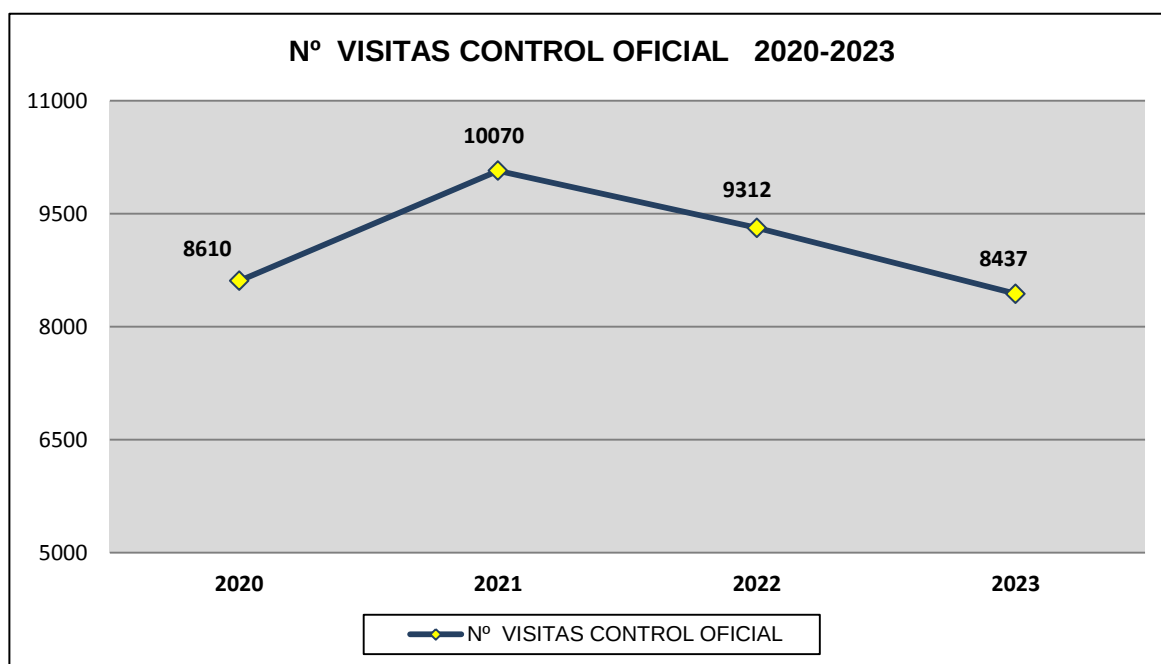
Actividades realizadas y resultados

Cuadro 2

RESUMEN GENERAL DE ACTIVIDADES REALIZADAS (2020-2023)		
Año	Nº visitas control oficial	Nº muestras
2020	8610	622
2021	10070	635
2022	9312	641
2023	8437	589*
TOTAL	36429	2487

* 16 resistencias bacterianas, 198 PSMA (194 programadas+4 no programadas), 207 PSQA (161 prospectivas, 46 reglamentarias), 8 de aguas mineral natural envasada + 160 PNIR

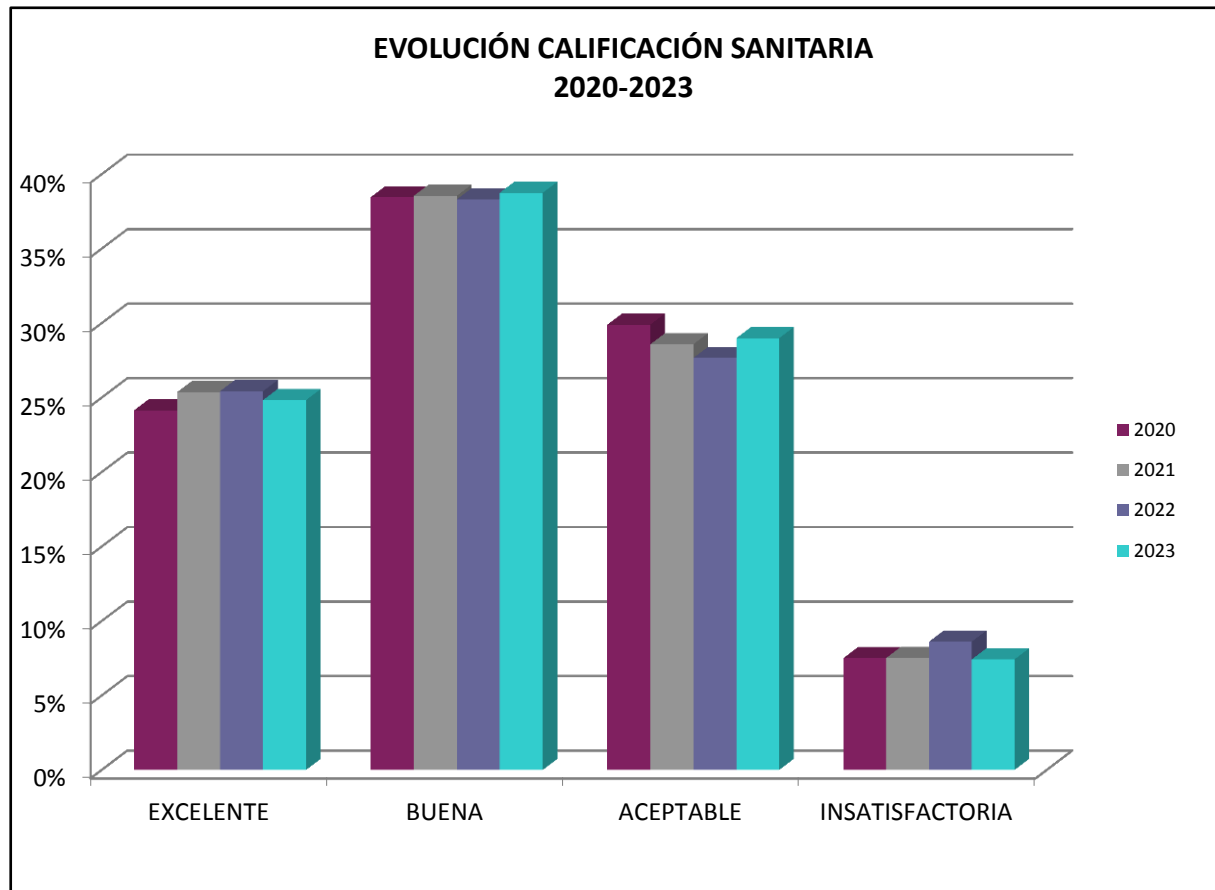
Figura 8



Cuadro 3

RESUMEN DE ACTIVIDADES POR SECTORES (2023)		
Sector	Nº establecimientos visitados	Nº visitas realizadas
Carnes y derivados	468	675
Pescados, moluscos y derivados	200	345
Huevos y derivados	16	25
Leche y derivados	88	128
Grasas comestibles, excepto mantequilla	4	4
Cereales, harinas y derivados	425	441
Vegetales y derivados	181	193
Edulcorantes naturales, miel y derivados	16	17
Condimentos y especias	5	8
Alimentos estimulantes, infusiones y derivados	11	14
Comidas preparadas y cocinas centrales	4454	4649
Alimentación especial y complementos alimenticios	102	121
Aguas de bebida envasadas y hielo	4	4
Helados	52	53
Bebidas no alcohólicas	13	28
Bebidas alcohólicas	80	86
Aditivos, aromas y coadyuvantes	8	8
Materiales en contacto con alimentos	19	19
Establecimientos polivalentes	1394	1491
Establecimientos polivalentes productos origen animal	100	128
TOTAL	7640	8437

Figura 9



Cuadro 4

CALIFICACIÓN SANITARIA: % SOBRE CENSO				
CALIFICACIÓN	2020	2021	2022	2023
EXCELENTE	24,14%	25,36%	25,43%	24,83%
BUENA	38,45%	38,54%	38,30%	38,75%
ACEPTABLE	29,90%	28,58%	27,66%	28,99%
INSATISFACTORIA	7,51%	7,52%	8,61%	7,42%
TOTAL	100	100	100	100

Cuadro 5

CENSO DE ESTABLECIMIENTOS OBJETO DE CONTROL 2023	
Sector	Total
1: Carne y Derivados	680
2: Pescados, Moluscos Bivalvos y Derivados	292
3: Huevos y Derivados	27
4: Leche y Derivados	136
5: Grasas Comestibles, Excepto Mantequilla	8
6: Cereales y Derivados	883
7: Vegetales y Derivados	462
8: Edulcorantes Naturales y Derivados, Miel y Productos Relacionados con su Extracción	51
9: Condimentos y Especies	11
10: Alimentos Estimulantes, Especies Vegetales para Infusiones y Derivados	21
11.9: Comidas Preparadas	7443
12: Alimentación Especial y Complementos Alimenticios	187
13: Aguas de Bebida Envasadas	18
14: Helados	117
15: Bebidas No Alcohólicas	15
16: Bebidas Alcohólicas	157
17: Aditivos, Aromas y Coadyuvantes	20
18: Materiales en Contacto con Alimentos	37
19: Establecimiento Polivalente	3586
20: Establecimientos que Irradian	0
TOTAL	14151

Figura 10

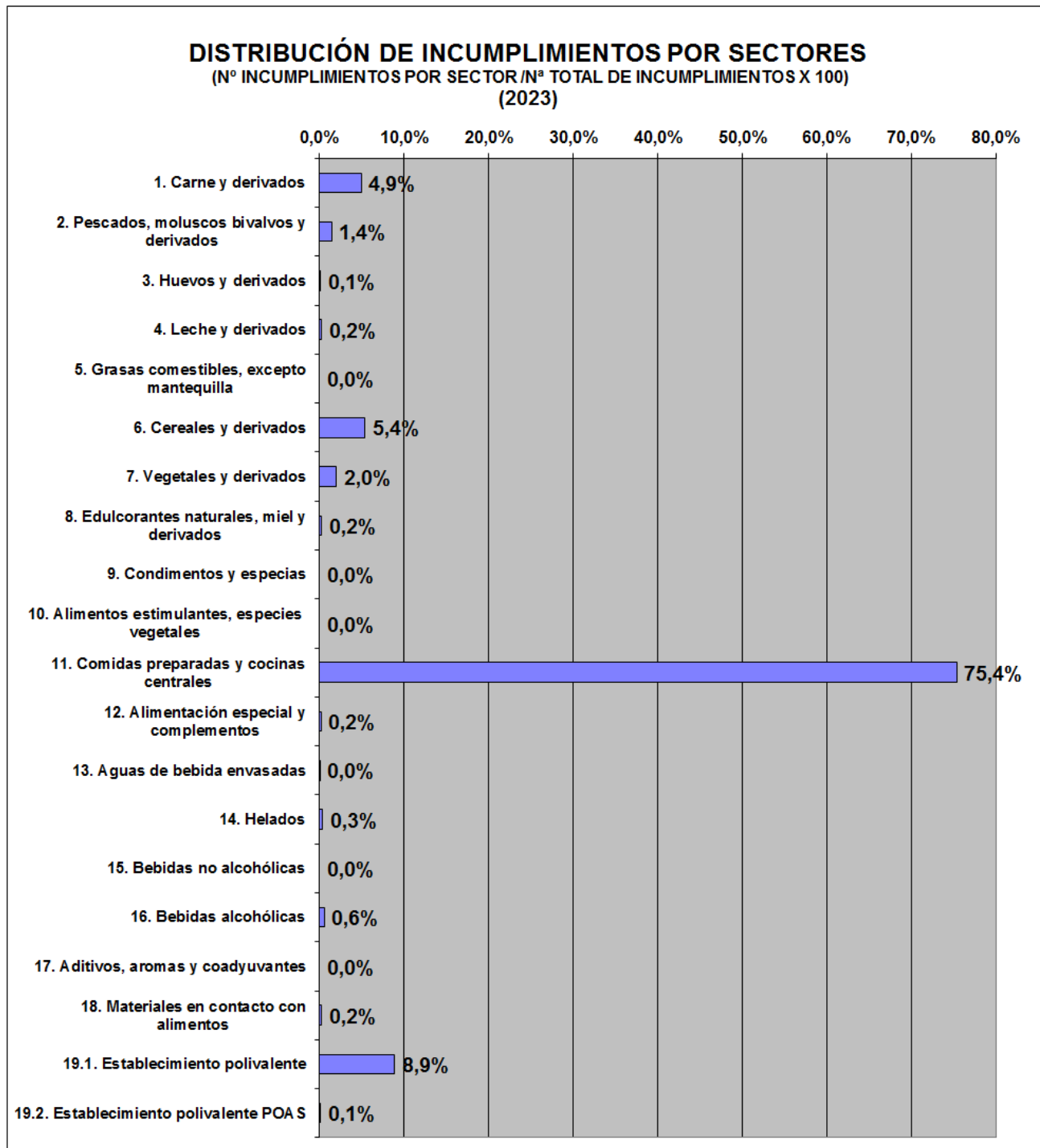


Figura 11

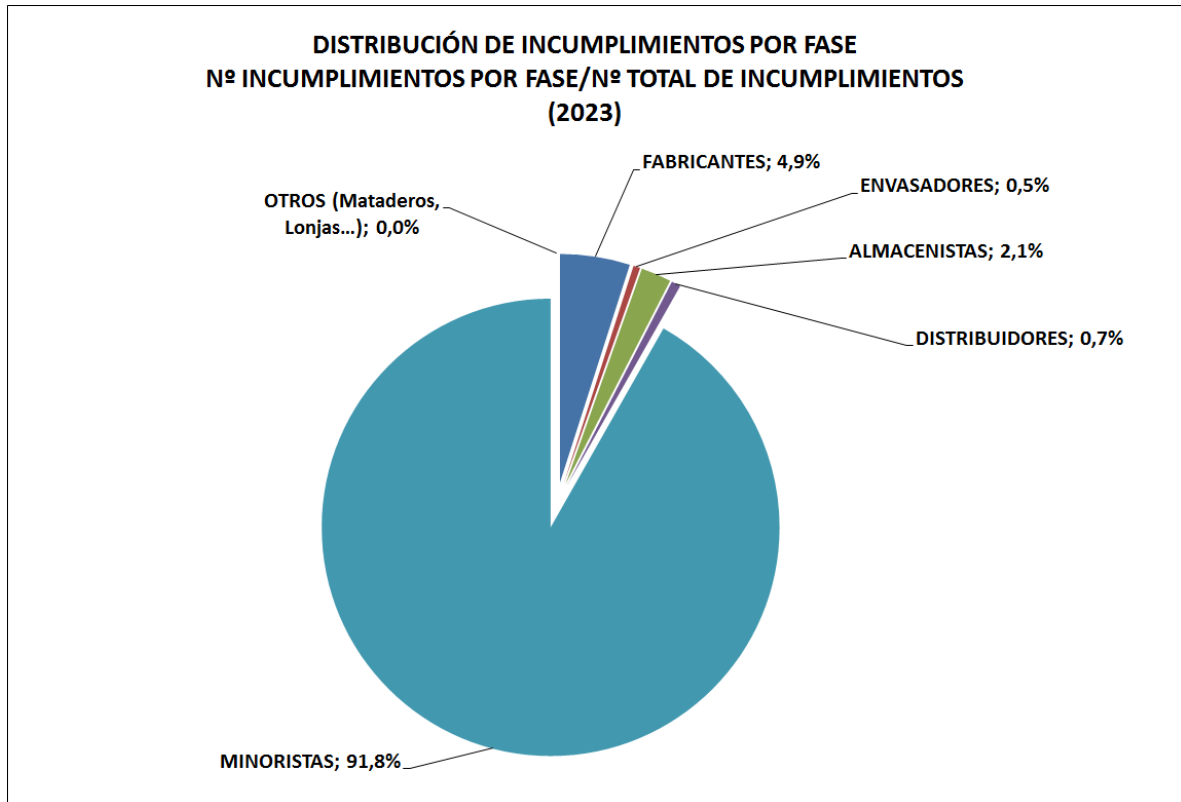
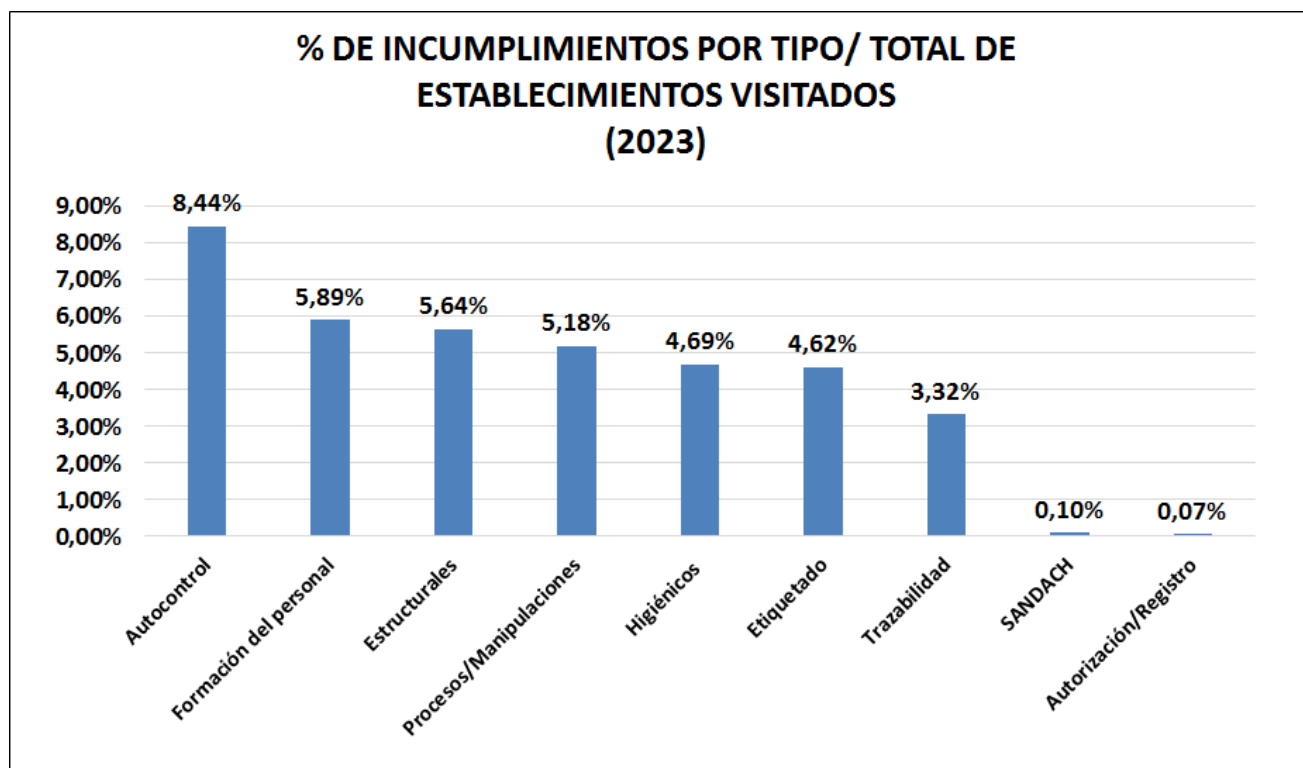


Figura 12



2.3 INSPECCIÓN DE CARNES

2.3.1 ACTUACIONES DE CONTROL OFICIAL EN MATADEROS

Justificación y objetivos

Es necesario garantizar al consumidor la aptitud para el consumo de las carnes obtenidas en este tipo de establecimientos, así como evitar la difusión de enfermedades transmisibles al hombre y/o animales, que tengan su origen en los propios animales objeto de sacrificio.

En los mataderos del Principado de Asturias se realiza una inspección sanitaria permanente durante el horario de funcionamiento de las instalaciones de sacrificio.

En diciembre de 2020 se produjo el cierre patronal de un matadero de ungulados ubicado en Avilés. Al final del año 2023 estaban operativos 11 mataderos para el sacrificio de animales de abasto de las especies bovina, ovina, caprina y equina. Además, estaban registrados 2 mataderos de aves del tipo “pitu de caleya”, con una actividad no diaria.

Actividades realizadas y resultados

Cuadro 6

ANIMALES PRESENTADOS A SACRIFICIO (2020- 2023)*				
ESPECIE	2020	2021	2022	2023
Bovino	62155	62344	59780	55036
Ovino y caprino	9709	12891	13932	11934
Porcino	46586	45006	45369	45059
Equino	2527	2042	1664	886
Aves**	3747	4543	4340	4396

* Tras la inspección *ante mortem*, algunos pueden haber sido objeto de decomiso total

** «Pitu de caleya»

Figura 13

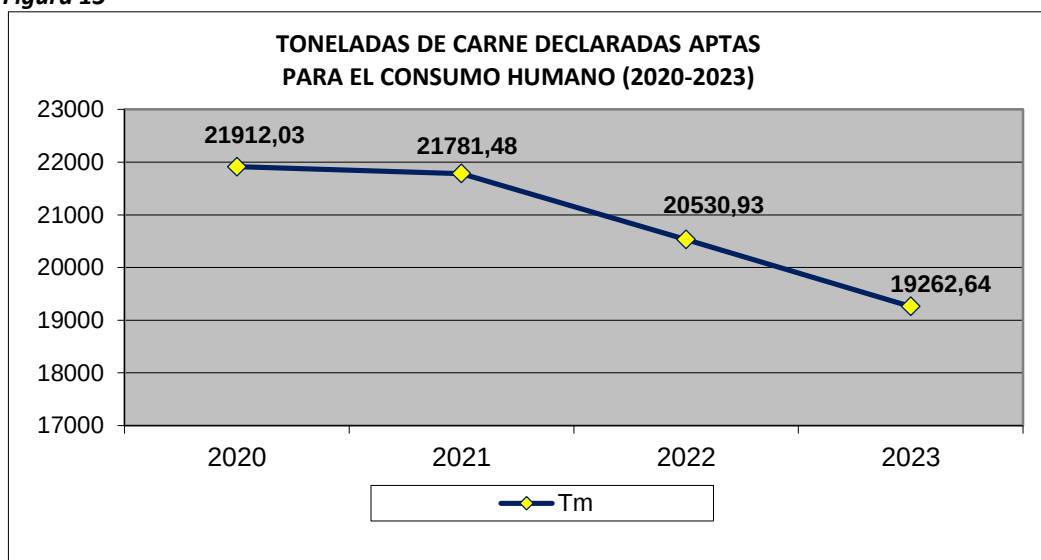


Figura 14

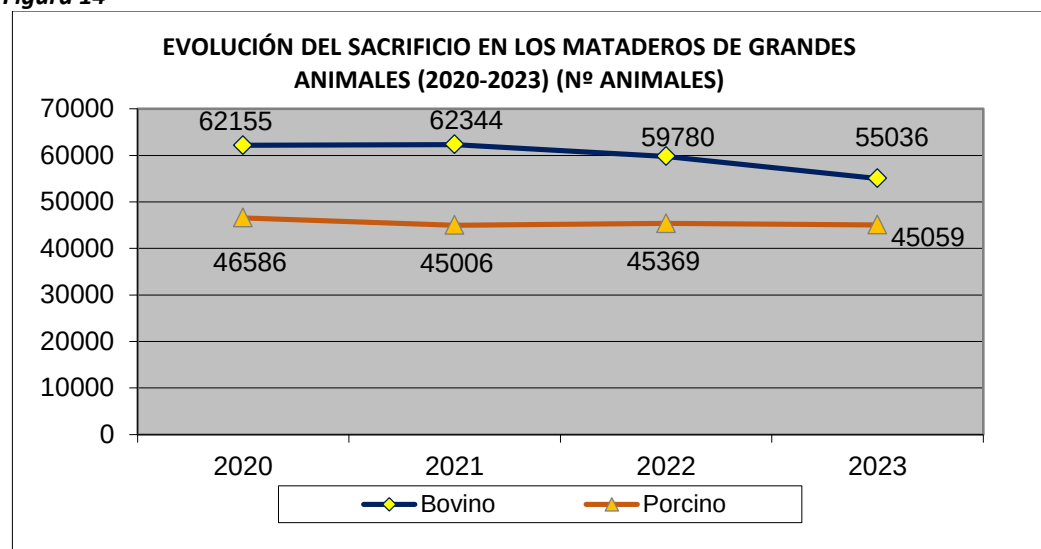


Figura 15

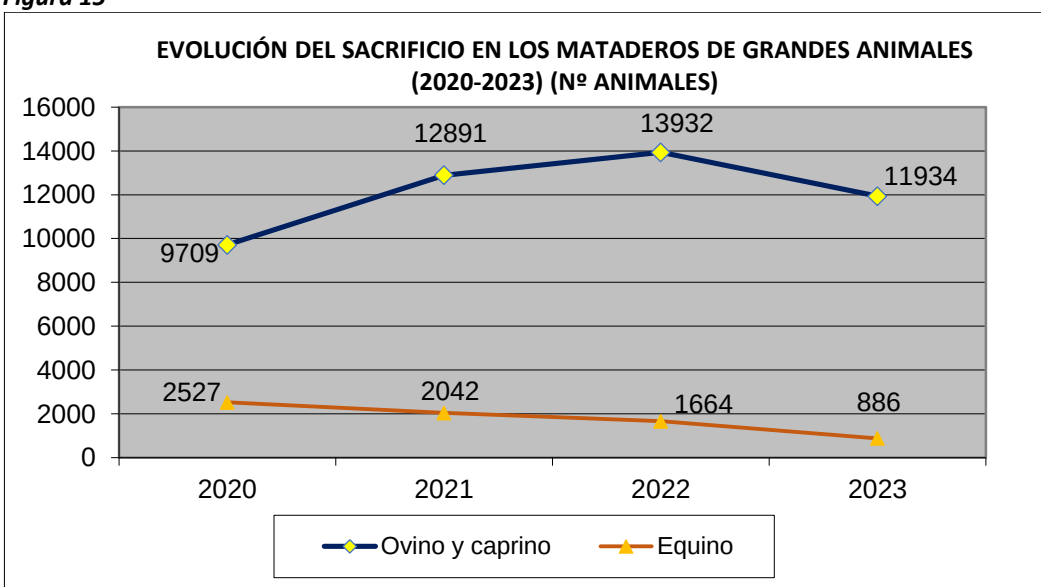


Figura 16

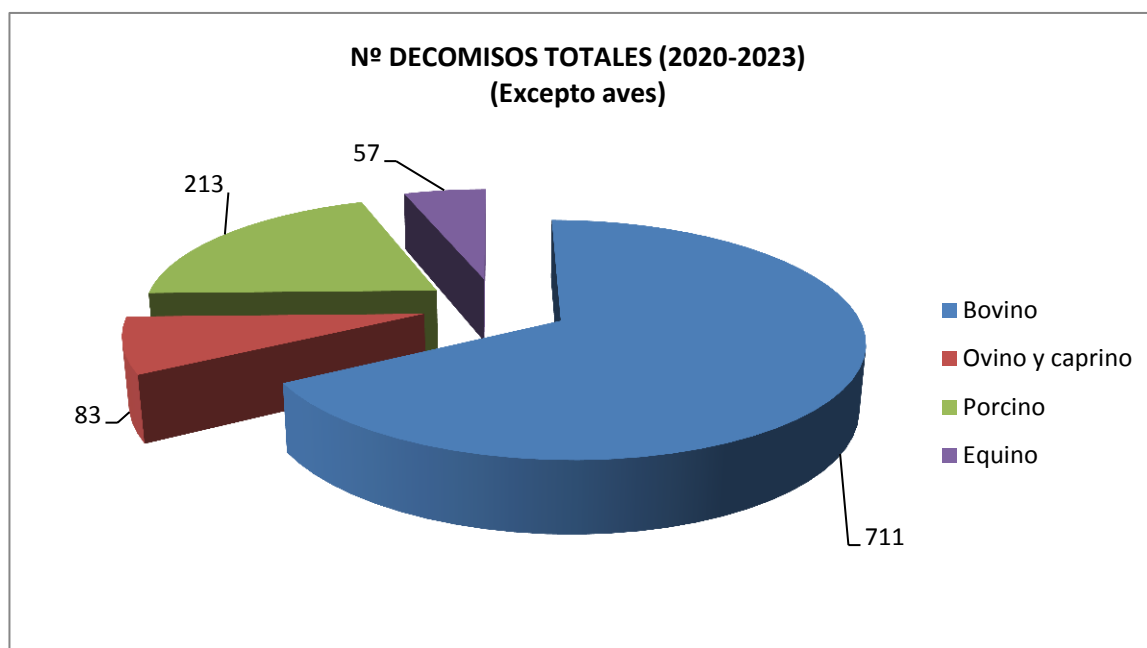
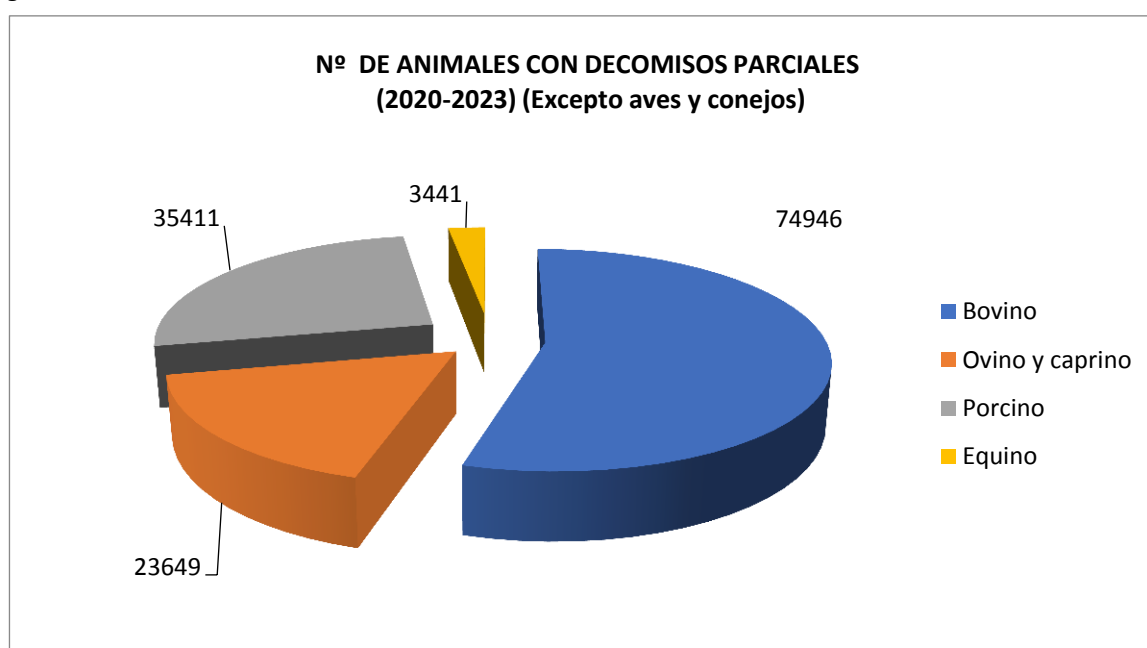


Figura 17



Cuadro 7

DECOMISOS DE AVES [Nº ANIMALES] (2020-2023)					
TIPO	2020	2021	2022	2023	TOTAL
D. Totales	1	1	3	0	5
D. Parciales	0	0	0	0	0

2.3.2 CONTROL DE ZONOSIS EN MATADEROS

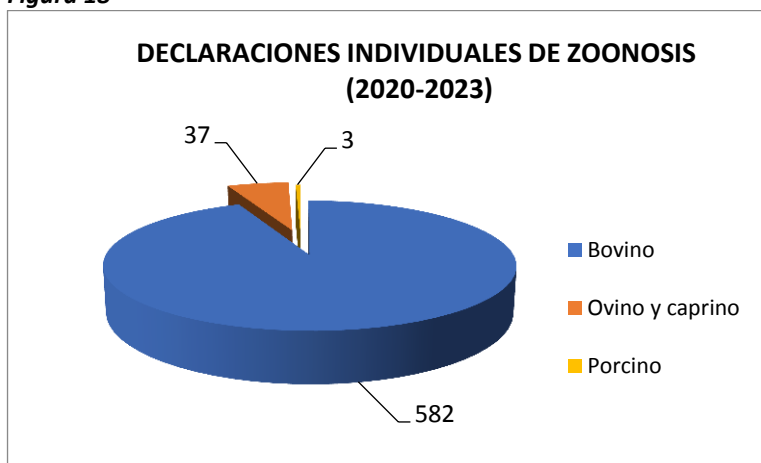
Justificación y objetivos

Es un programa iniciado en 1996 y basado en la colaboración con la entonces Consejería de Desarrollo Rural y Recursos Naturales, con la finalidad de establecer un sistema de intercambio de información. El **objetivo fundamental** consiste en disminuir los riesgos relacionados con las zoonosis mediante actuaciones sanitarias en las explotaciones ganaderas en las que se hayan detectado casos de enfermedad animal de posible transmisión a las personas.

Actividades realizadas y resultados

Los servicios de inspección han efectuado en los cuatro últimos años un total de 644 comunicaciones de declaraciones individuales de zoonosis a las autoridades en materia ganadera de esta autonomía, que se detallan en las figuras siguientes

Figura 18



Cuadro 8

DECLARACIONES INDIVIDUALES DE ZONOSIS EN LOS MATADEROS. AÑO 2023					
ENFERMEDAD	BOVINO	PORCINO	OVINO-CAP	EQUINO	TOTAL
Hidatidosis	74	0	4	0	78
Tuberculosis	20	0	0	0	20
Cisticercosis	2	0	0	0	2
Otras	1*	0	0	0	1
TOTAL	97	0	4	0	101

* Compatible con sarna

Cuadro 9

EVOLUCIÓN DE DECLARACIONES INDIVIDUALIZADAS DE ZONOSIS EN MATADEROS (2020-2023)					
(BOVINO, PORCINO, EQUINO Y OVINO-CAPRINO)					
	2020	2021	2022	2023	TOTAL
Nº animales sacrificados	120977	122283	120745	112915	476920
Nº declaraciones zoonosis	123	206	192	101	622
% declaraciones zoonosis	0,1	0,17	0,16	0,09	0,13

2.3.3 CONTROL DE LA TRIQUINELOSIS

Justificación y objetivos

Dado que el sacrificio de cerdos para el autoconsumo familiar es una tradición arraigada en nuestra Comunidad Autónoma y que existe un riesgo sanitario derivado del consumo de carne de animales procedentes de la actividad cinegética, la Consejería de Salud regula su control con el objetivo principal de minimizar los riesgos de transmisión de la triquinosis a las personas, además de prohibir su comercialización.

Por otra parte, actualmente existen dos salas de tratamiento de la caza autorizadas en el ámbito de la UE, en las que se realiza el control sanitario oficial de las piezas de caza mayor que pretendan ser comercializadas.

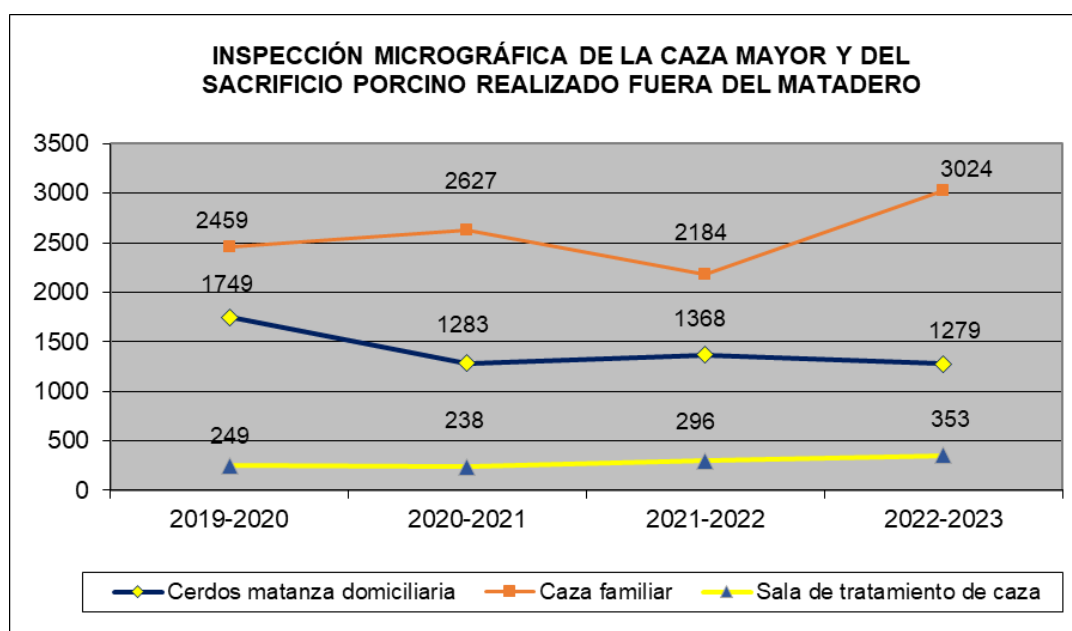
Actividades realizadas y resultados

El procedimiento de actuación, en el caso de las piezas no destinadas a la comercialización, se encuentra recogido en el Programa de Control PC-09 de Sacrificio Domiciliario de Ganado Porcino y Actividad Cinegética.

Aquellas relacionadas con las piezas de caza mayor destinadas a la comercialización se regulan mediante resolución expresa de la Consejería de Salud.

Desde el año 2016 en el Principado de Asturias se hizo extensiva la utilización del método de digestión para la detección del parásito a las muestras procedentes de sacrificios domiciliarios y actividad cinegética, en cumplimiento de lo dispuesto en el Reglamento de Ejecución (UE) nº 2015/1375 de la Comisión de 10 de agosto de 2015 por el que se establecen normas específicas para los controles oficiales de la presencia de triquinas en la carne.

Figura 19



Los datos en el caso de las salas de tratamiento de caza se corresponden con años naturales del 2020 al 2023, en el resto de los casos se recogen por campañas (del 1 de septiembre en caza y del 1 de noviembre en porcino al 31 de marzo del año siguiente), no correspondiéndose con los años naturales.

Cuadro 10

CASOS DE TRIQUINELOSIS EN CAZA MAYOR Y SACRIFICIO PORCINO REALIZADO FUERA DEL MATADERO (2020-2023)					
Especie	2020	2021	2022	2023	TOTAL
Cerdos (animales decomisados)	0	0	0	0	0
Caza mayor (piezas decomisadas)	2 ¹	0	2 ^{1,2}	1 ³	5
Total	2	0	2	1	5

¹ En una sala de manipulación de caza inscrita en el registro de establecimientos autorizados, en enero y febrero de 2020 se detectó *Trichinella* spp en dos jabalíes, cazados en la zona de Boñar (León). Se realizó la destrucción y se puso en conocimiento de las autoridades en materia de caza. Se confirmó en el CENA que en ambos casos se trataba de *Trichinella britovi*. En una sala de manipulación de caza inscrita en el registro de establecimientos autorizados, en octubre de 2022 se detectó *Trichinella* spp en un jabalí, cazado en la zona de Redipollos (León). Se realizó la destrucción y se puso en conocimiento de las autoridades en materia de caza. Se confirmó en el CENA que se trataba de *Trichinella britovi*.

² En el ámbito de las campañas a nivel domiciliario, en agosto de 2022 se detectó *Trichinella* spp en un jabalí; el animal procedía de una cacería en Langreo (Asturias). Se realizó la destrucción del mismo y el caso se puso en conocimiento de las autoridades en materia de caza.

³ En el ámbito de las campañas a nivel domiciliario, en diciembre de 2023 se detectó *Trichinella* spp en un jabalí; el animal procedía de una cacería en Lena (Asturias). La pieza fue destruida sin intervención directa de los SVO.

2.4 MUESTREO Y ANÁLISIS DE ALIMENTOS

2.4.1 PLAN NACIONAL DE INVESTIGACIÓN DE RESIDUOS (PNIR)

Justificación y objetivos

Uno de los aspectos prioritarios de la armonización comunitaria en materia de alimentos es garantizar, por parte de los Estados miembros, el control de residuos en los animales vivos y los productos de origen animal.

En un principio, desde el año 1989, el control se realizaba sobre animales vivos y sus carnes frescas, pero a partir de 1996 la Unión Europea lo hace extensivo a otros productos de origen animal, tal es el caso de la leche, huevos, miel y productos de la pesca y la acuicultura.

Por tanto, los objetivos de este programa son los siguientes:

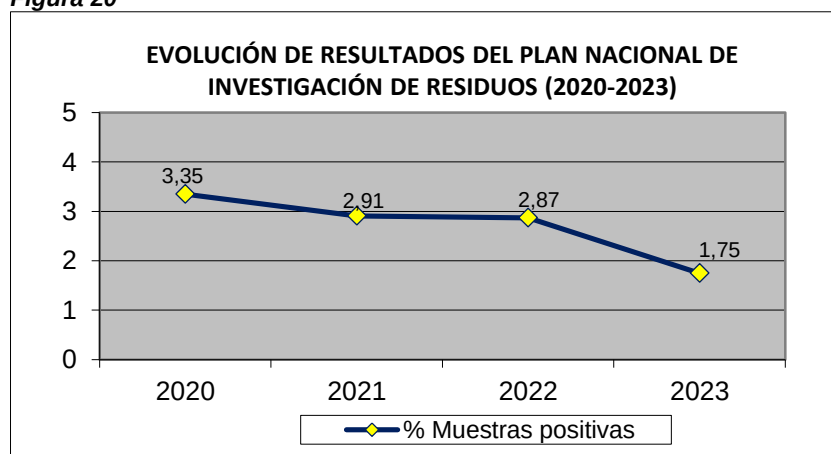
- Comprobar si los productos de origen animal están exentos de residuos de sustancias prohibidas o bien dentro de los límites máximos autorizados en el caso de sustancias permitidas, tal y como contempla el *Reglamento (CE) nº 470/2009* y de acuerdo a las normas expresadas en *Real Decreto 1749/1998*.
- Aportar apoyo de dictamen en aquellos animales presentados al sacrificio y en los que se sospeche la posibilidad de presentar residuos de sustancias farmacológicas en sus carnes.
- Reducir en lo posible los riesgos para la salud derivados del uso indiscriminado de sustancias empleadas en el campo de la medicina veterinaria y zootecnia, en especial las resistencias antimicrobianas.

Actividades realizadas y resultados

Cuadro 11

EVOLUCIÓN DE LA APLICACIÓN DEL PLAN NACIONAL DE INVESTIGACIÓN DE RESIDUOS (2020-2023)			
Año	Muestras analizadas	Muestras positivas	% Muestras positivas
2020	209	7	3,35
2021	206	6	2,91
2022	209	6	2,87
2023	171	3	1,75
TOTAL	795	22	2,76

Figura 20



2.4.2 PROGRAMA DE SEGURIDAD QUÍMICA DE ALIMENTOS (PSQA)

Justificación y objetivos

En el Principado de Asturias se han venido desarrollando investigaciones relacionadas con residuos y contaminantes químicos, así como con la composición de los alimentos, desde hace años. En el año 2009 se implantó un nuevo “**Programa de Seguridad Química de Alimentos**” que comprende un análisis sistemático y continuado de productos alimenticios, al objeto de llevar a cabo un mayor control sobre los riesgos químicos y de composición de los alimentos a lo largo de toda la cadena de comercialización y alcanzar un mayor grado de protección de la salud y de los intereses de los consumidores.

Es conveniente precisar que, por norma general, los peligros químicos a los que se refiere el presente programa de control no suelen ocasionar problemas de toxicidad aguda, siendo por el contrario, el factor acumulativo y a medio o largo plazo, el determinante de los trastornos asociados, lo cual complica la investigación de brotes, la evaluación del riesgo y en ocasiones, las medidas de control.

Teniendo en cuenta la entrada en vigor de los nuevos reglamentos europeos (*Reglamento de Ejecución UE 2022/932 y Reglamento Delegado UE 2022/931*), que establecen el número de muestras obligatorias que se deben recoger (en base a los niveles de producción de cada tipo de producto de origen animal, indicando aquellos matrices y grupos de sustancias objeto de análisis), se han incluido en la programación 46 muestras de carácter reglamentario:

- Muestras programación UE mínima (total 22 muestras):
 - Leche de bovino y carne fresca de bovino: PCB, metales pesados y micotoxinas
 - Carne fresca de ovino/ caprino: metales pesados
 - Carne fresca de porcino: metales pesados
 - Pescado: metales pesados
 - Huevos de gallina: PCB
- Muestras programación UE recomendada (total 4 muestras):
 - Carne fresca de equino: PCB y metales pesados
 - Productos transformados (embutidos crudos curados ahumados): HAP

En el año 2023, se tomaron un total de 207 muestras, 162 muestras prospectivas (se anuló una de ellas) y 46 muestras con carácter reglamentario.

Actividades realizadas y resultados**Cuadro 12**

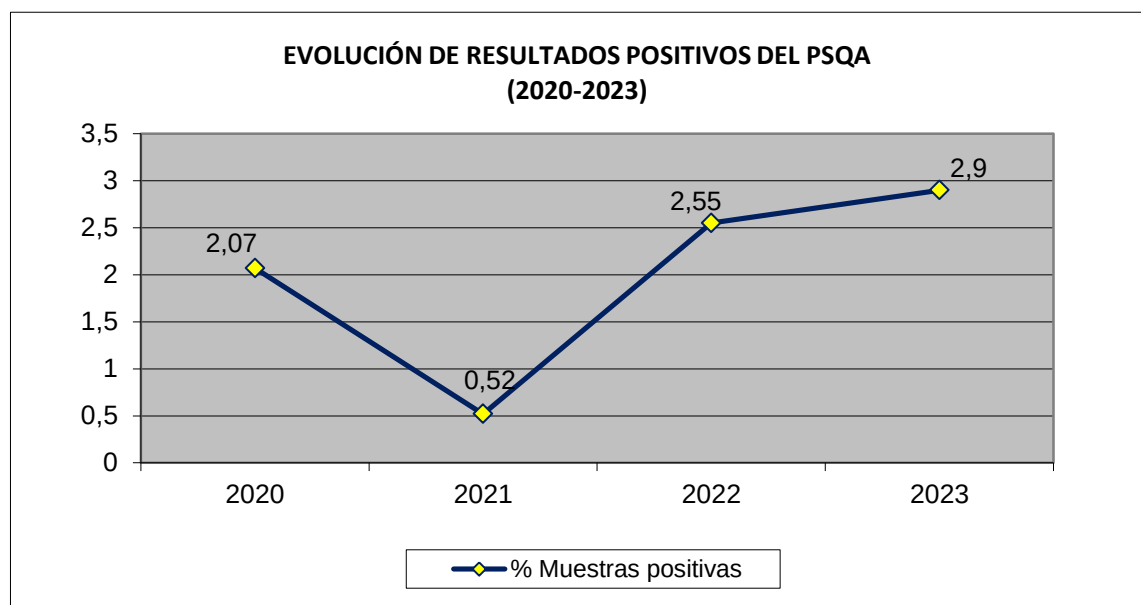
ACTUACIONES PROGRAMA SEGURIDAD QUÍMICA DE ALIMENTOS (2020-2023)			
Año	Muestras analizadas	Muestras positivas	% positivas
2020	193	4 ¹	2,07
2021	194	1 ²	0,52
2022	196	5 ³	2,55
2023	207	6 ⁴	2,90
TOTAL	790	16	2,03

¹ 1 de platos preparados a base de pescado (croquetas de pulpo: alérgeno crustáceos- se procedió a la recuperación y reetiquetado del producto); 1 muestras de productos cárnicos ahumados por métodos tradicionales (HAPs); 1 de harina de maíz (micotoxina: DON, la reglamentaria resultó satisfactoria); 1 de preparados de carne (Sulfitos por encima de límite permitido, la reglamentaria resultó satisfactoria)

² 1 muestra de harina de maíz: toxinas T-2 y HT-2

³ **ADITIVOS:** 1 de nitratos en embutidos crudo-curados; **HAP:** 2 de chorizo ahumado (una de ellas cumple límites nacionales pero no los generales y la otra Incumple limite nacionales); **ALÉRGENOS:** 1 de caseína (preparado cárnico fresco: burger meat) y 1 proteína de huevo (preparado cárnico fresco: burger meat)

⁴ **Prospectivas:** 1 muestra de almendras crudas con piel (micotoxinas), 1 muestra de harina de maíz (OMG), 1 muestra de preparado cárnico fresco “ hamburguesa de pollo” (Alérgeno: proteína de huevo). **Reglamentarias:** 3 de chorizo curado ahumado por métodos tradicionales (2 muestras incumplen límites nacionales, 1 muestra incumple limites generales)

Figura 21

2.4.3 PROGRAMA DE SEGURIDAD MICROBIOLÓGICA DE ALIMENTOS (PSMA)

Justificación y objetivos

Con este programa se pretende promover un alto nivel de protección de la salud de las personas consumidoras y recoger información sobre la presencia, tanto de microorganismos patógenos, como de posibles indicadores y testigos de falta de higiene en los productos alimenticios.

Por tanto, los objetivos del mismo son:

- Vigilar y controlar la calidad microbiológica de los alimentos a lo largo de toda la cadena de comercialización y alcanzar un mayor grado de protección de la salud y de los intereses de los consumidores.
- Responsabilizar a los operadores económicos en la implantación de medidas correctivas ante posibles incumplimientos para evitar su repetición en el futuro.

Actividades realizadas y resultados

Cuadro 13

ACTUACIONES PROGRAMA SEGURIDAD MICROBIOLÓGICA (2019- 2022)			
Año	Muestras analizadas	Muestras positivas	% Muestras positivas
2020	215	29	13,49
2021	214	20	9,35
2022	217	22	10,14
2023	198	15	7,58
TOTAL	844	86	10,19

A lo largo del año **2023** se analizaron un total de **198** muestras, **194** programadas y **4** no programadas (reglamentarias).

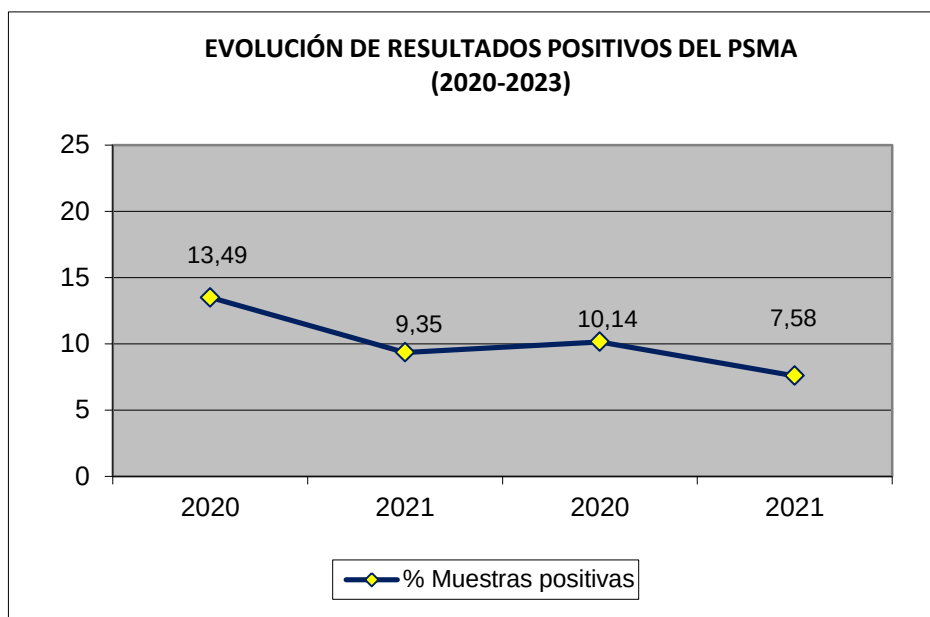
En cuanto al total de positivos (**15**), **10** han sido muestras prospectivas programadas y **5** muestras reglamentarias no programadas.

Respecto a los parámetros incumplidos, los **15** contabilizados lo han sido a criterios de seguridad alimentaria (**SA**), **5** a higiene de procesos (**HP**) y **5** a no legislados (**NL**):

- **SA prospectivas:** 1 de preparado cárnico crudo curado con vacuno (*Salmonella spp*); 1 de preparado cárnico fresco con vacuno (*Salmonella spp*); 1 de embutido crudo curado (*Salmonella spp*); 1 de embutido crudo curado loncheado (*Salmonella spp*); 1 de queso a base de leche cruda (*Listeria monocytogenes*)
- **SA reglamentarias:** 2 preparados cárnicos frescos con vacuno (*Salmonella spp*); 2 embutidos crudos curados (*salmonella spp*); 1 queso a base de leche cruda (*Listeria monocytogenes*)
- **HP:** 2 canales de porcino (*Salmonella spp*); 1 canal de bovino (*salmonella spp*); 1 de leche pasteurizada (*Enterobacterias*); 1 de helado de leche (*Enterobacterias*)

- **NL:** 2 muestras de carne fresca de ave (*Campylobacter jejuni/coli*) - 3 de Preparados cárnicos frescos con vacuno (*E. coli* serotipo 0157:H7)

Figura 22



2.4.4 PROGRAMA DE CONTROL SANITARIO DE AGUAS DE BEBIDA ENVASADAS

Justificación y objetivos

En cumplimiento del *Real Decreto 1798/2010, de 30 de diciembre, por el que se regula la explotación y comercialización de aguas minerales naturales y aguas de manantial envasadas para consumo humano*, se ha establecido un programa de control sobre las empresas envasadoras de agua del Principado de Asturias, con los siguientes objetivos:

- Garantizar que el proceso de captación, tratamiento y envasado de aguas se realice en condiciones higiénicas.
- Conocer la salubridad del producto final mediante la toma de muestras y la realización de determinaciones microbiológicas y físico-químicas.

Actividades realizadas y resultados

Cuadro 14

PROGRAMA DE CONTROL SANITARIO DE AGUAS DE BEBIDA ENVASADAS (2020-2023)		
Año	Muestras analizadas	Muestras positivas
2020	5	0
2021	5	0
2022	7	0
2023	8	0
TOTAL	25	0

3 ÁREA DE SANIDAD AMBIENTAL

3.1 AUTORIZACIONES SANITARIAS Y REGISTROS

3.1.1 REGISTRO OFICIAL DE ESTABLECIMIENTOS Y SERVICIOS DE BIOCIDAS

Justificación y objetivos

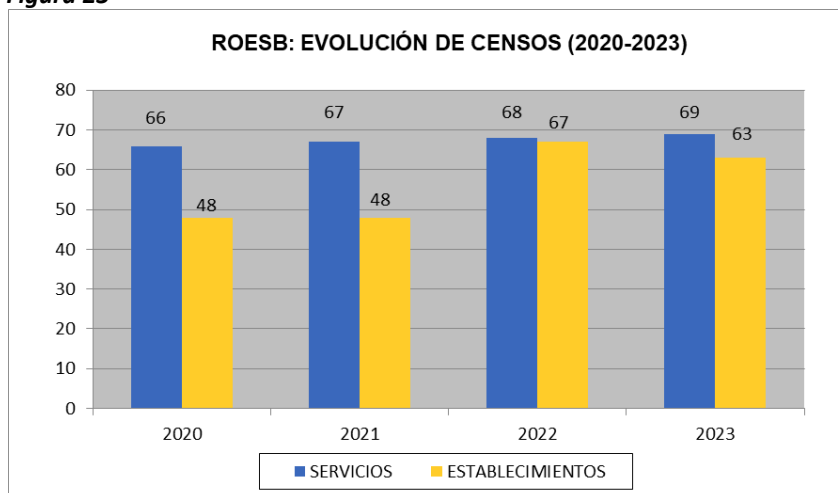
El Decreto 79/2014 de 5 de agosto, crea y regula el nuevo Registro Oficial de Establecimientos y Servicios Biocidas del Principado de Asturias (ROESB), el cual queda adscrito a la Consejería de Salud, de conformidad con la Orden SCO/3269/2006, de 13 de octubre.

Tienen la obligación de inscribirse en este Registro, los locales o instalaciones donde se fabriquen y/o formulen biocidas, así como los que almacenen y/o comercialicen estos productos autorizados para uso profesional y las empresas de servicios biocidas.

Este Registro permite garantizar que los establecimientos y servicios biocidas, cumplen las condiciones y requisitos necesarios en relación con las instalaciones, productos utilizados y formación del personal aplicador y del responsable técnico. Así mismo facilita su control oficial a fin de proteger la salud de la población general, de los aplicadores de estos productos y del medio ambiente.

Actividades realizadas y resultados

Figura 23



Cuadro 15

EXPEDIENTES TRAMITADOS (2020-2023)				
TIPO	2020	2021	2022	2023
Inscripciones	9	2	6	1
Ampliaciones	5	2	4	4
Modificaciones	3	4	1	5
Bajas y/o cancelaciones	0	1	1	0
LOMB	1	4	0	1
TOTAL	18	13	12	11

3.1.2 CENSO OFICIAL DE INSTALACIONES DE RIESGO FRENTE A LEGIONELLA

Justificación y objetivos

Los titulares y las empresas instaladoras de torres de refrigeración y condensadores evaporativos, de acuerdo con el *Real Decreto 487/2022, de 21 de junio, por el que se establecen los requisitos sanitarios para la prevención y el control de la legionelosis*, están obligados a notificar a la Servicio de Seguridad Alimentaria y Sanidad Ambiental de la Consejería de Salud, en un plazo máximo de un mes desde su puesta en funcionamiento, el número y características técnicas de éstas, así como las modificaciones que afecten al sistema.

Este censo permite poder llevar a cabo el control oficial de este tipo de instalaciones de riesgo, existentes en el Principado.

Actividades realizadas y resultados

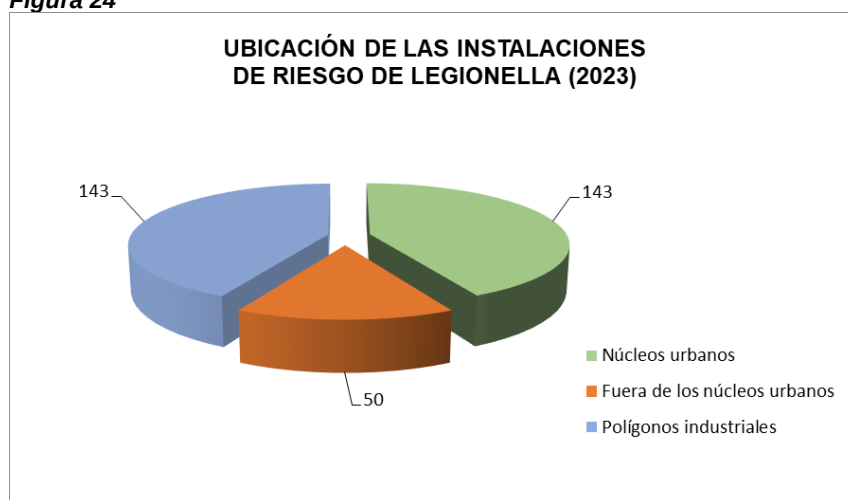
Cuadro 16

EVOLUCIÓN DEL CENSO OFICIAL DE INSTALACIONES DE RIESGO DE LEGIONELLA (2020-2023)			
Año	Torres de Refrigeración	Condensadores Evaporativos	TOTAL
2020	295	58	353
2021	281	61	342
2022	285	55	340
2023	276	63	339

Cuadro 17

UBICACIÓN DE LAS INSTALACIONES DE RIESGO DE LEGIONELLA (2020-2023)				
LOCALIZACIÓN	2020	2021	2022	2023
Núcleos Urbanos	119	151	147	143
Fuera de núcleos urbanos	63	50	50	50
Polígonos Industriales	171	141	142	143
TOTAL	353	342	339	339

Figura 24



3.1.3 REGISTRO DE CENTROS DE BRONCEADO

Justificación y objetivos

Las empresas que ejercen esta actividad, aunque no sea exclusiva, antes de su apertura, están obligadas a acreditar ante el Servicio de Seguridad Alimentaria y Sanidad Ambiental mediante una declaración, la descripción técnica de los aparatos y materiales de que disponen, así como la formación recibida por el personal de dichos establecimientos, debiendo actualizarse cada vez que se produzca alguna modificación.

El objetivo de esta declaración es evitar los riesgos que, para la salud y seguridad de los consumidores y usuarios, pueden provocar los aparatos emisores de rayos ultravioleta.

El registro de estas declaraciones oficiales permite cumplir con el *Decreto 109/2008, de 15 de octubre, por el que se regula la obligación por parte de las personas titulares de centros de bronceado de declarar su actividad ante la Administración del Principado de Asturias*, así como tener conocimiento de los centros de bronceado existentes en el Principado y poder llevar a cabo el control oficial de los mismos.

Actividades realizadas y resultados

Cuadro 18

EVOLUCIÓN REGISTRO DE EMPRESAS DECLARADAS (2020-2023)				
AÑO	2020	2021	2022	2023
Nº de centros de bronceado	513	490	474	459

3.1.4 AUTORIZACION DE CENTROS DOCENTES

Justificación y objetivos

Corresponde al Servicio de Seguridad Alimentaria y Sanidad Ambiental tramitar la autorización de centros docentes para impartir cursos de formación al personal que va a realizar actividades laborales en los siguientes campos:

- Tratamientos con biocidas:
 - a) Protectores de la madera: nivel para aplicadores y nivel para responsables técnico.
 - b) Desinfección, desinsectación y desratización:
 - Nivel especial para tratamientos con productos muy tóxicos (T+) y carcinógenos, mutágenos y tóxicos para la reproducción (CMRs).
 - Nivel especial para tratamientos con productos que sean o generen gases.
 - c) Prevención y control de Legionella: de formación y de renovación formativa (adecuación a los avances técnico-científicos).

- Aplicación de tatuajes, micropigmentación, perforación u otras técnicas de decoración corporal.
- Prestación de servicios al público en general, mediante el uso de aparatos emisores de rayos ultravioleta en centros de bronceado.
- Mantenimiento de piscinas de uso público.
- Salvamento y socorrismo en piscinas de uso público.

El objetivo de la autorización es garantizar la adecuada formación de los alumnos en las distintas actividades, de manera que puedan desempeñar sus funciones de la forma correcta velando así por la protección de la salud. A través de esta autorización se comprueba que las entidades de formación, que imparten estos cursos, cumplan con las condiciones y requisitos mínimos, de acuerdo con la normativa, el profesorado disponga de la capacitación y experiencia necesaria, así como el contenido del programa, la duración y desarrollo de los cursos.

Actividades realizadas y resultados

Cuadro 19

CENSO DE ENTIDADES DE FORMACIÓN AUTORIZADAS PARA TRATAMIENTOS CON BIOCIDAS (2020-2023)				
Tipo de curso	2020	2021	2022	2023
Nivel especial productos muy tóxicos y carcinógenos, mutágenos y tóxicos para la reproducción	2	2	2	2
Nivel especial productos que sean gases o los generen	1	1	1	1
Tratamiento para prevención y control de <i>Legionella</i>	12	15	15	5
Tratamiento con protectores de la madera (aplicadores)	2	2	2	2
Tratamiento con protectores de la madera (responsables)	2	2	2	2
TOTAL	19	22	22	12

Cuadro 20

CENSO ENTIDADES DE FORMACIÓN AUTORIZADAS (2020-2023)				
Tipo de actividad	2020	2021	2022	2023
Decoración corporal	3	3	3	4
Centros de bronceado	0	0	1	1

Cuadro 21

CURSOS DE CAPACITACIÓN AUTORIZADOS PARA TRATAMIENTOS CON BIOCIDAS (2020-2023)					
Tipo de curso	2020	2021	2022	2023	TOTAL
Nivel especial productos muy tóxicos y carcinógenos, mutágenos y tóxicos para la reproducción	1	0	0	2	3
Nivel especial productos que sean gases o los generen	0	0	0	0	0
Tratamiento para prevención y control de <i>Legionella</i>	5	5	17	15	42
Tratamiento con protectores de la madera (aplicadores)	0	0	0	0	0
Tratamiento con protectores de la madera (responsables)	0	0	0	0	0
TOTAL	6	5	17	17	45

Cuadro 22

CURSOS NOTIFICADOS MANTENIMIENTO PISCINAS (2020-2023)					
Tipo de curso	2020	2021	2022	2023	TOTAL
Mantenimiento de piscinas	1	2	7	9	19
Salvamento y socorrismo acuático	1	2	1	2	6
TOTAL	2	4	8	11	25

Cuadro 23

CURSOS AUTORIZADOS (2020-2023)					
Tipo de curso	2020	2021	2022	2023	TOTAL
Decoración corporal	5	5	6	7	23
Bronceado	0	0	3	2	5
TOTAL	5	5	9	9	28

3.2 PROGRAMAS DE CONTROL OFICIAL

3.2.1 PROGRAMA DE VIGILANCIA SANITARIA DE AGUAS DE CONSUMO HUMANO

Justificación y objetivos

El *Real Decreto 140/2003, de 7 de febrero, de criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano*, establecía en su *artículo 19*, la obligación de la autoridad sanitaria autonómica de elaborar un programa de vigilancia sanitaria del agua de consumo humano para su territorio.

En cumplimiento de esta obligación, se elaboró en el año 2004, por parte de la entonces Agencia de Sanidad Ambiental y Consumo, el *“Programa de Vigilancia Sanitaria del Agua de Consumo Humano en el Principado de Asturias”*, cuyos objetivos principales son garantizar la calidad del agua que se suministra a la población desde la captación al grifo del consumidor y que la población reciba la información suficiente y oportuna de la calidad del agua que consume, especialmente en situaciones de incumplimiento, alerta y excepción.

Este programa se modificó en el año 2019 (sobre la base de la experiencia profesional, los avances técnico-científicos, las modificaciones llevadas a cabo en el R.D. 140/2003 en los años 2016 y 2018, y la nueva normativa que regula los biocidas y las sustancias químicas) y establece un nuevo enfoque en la inspección sanitaria, dando prioridad a la revisión de la cumplimentación del SINAC por parte de los gestores y del protocolo de autocontrol y gestión de los abastecimientos o plan sanitario del agua (abastecimientos de más de 50.000 habitantes), y a su correcta implementación.

Con la publicación de la *Directiva (UE) 2020/2184 del Parlamento Europeo y del Consejo de 16 de diciembre, relativa a la calidad de las aguas destinadas a consumo humano*, se han introducidos cambios importantes como son, la revisión y actualización de parámetros microbiológicos y químicos, la armonización a nivel de la UE de los materiales y sustancias en contacto con el agua de consumo, así como la realización de una evaluación integral del riesgo, en todo el ciclo de suministro del agua de consumo, desde la captación hasta el punto de consumo. Esta Directiva ha sido transpuesta parcialmente al ordenamiento jurídico nacional mediante el ***Real Decreto 3/2023, de 10 de enero, por el que se establecen los criterios técnico-sanitarios de la calidad del agua de consumo, su control y suministro***.

Este Real Decreto tiene por objeto establecer los criterios técnicos y sanitarios de las aguas de consumo y de su suministro y distribución, desde las masas de agua hasta el grifo del usuario, así como el control de su calidad, garantizando y mejorando su acceso, disponibilidad, salubridad y limpieza, con la finalidad de proteger la salud de las personas de los efectos adversos derivados de cualquier tipo de contaminación.

El **programa de vigilancia sanitaria de aguas de consumo humano**, incluye las siguientes actividades:

1. Elaboración de informes sanitarios vinculantes sobre proyecto
2. Inspecciones sanitarias previas de nuevas instalaciones
3. Inspección sanitaria a zonas de abastecimiento, que a su vez incluye:
 - a. Revisión y cumplimentación del Sistema de Información Nacional de Aguas de Consumo (SINAC).
 - b. Revisión del protocolo de autocontrol y gestión del abastecimiento.
 - c. Revisión del Plan Sanitario del Agua.
 - d. Visita de inspección de las infraestructuras integrantes del abastecimiento.
 - e. Vigilancia y Control de la calidad del agua.
 - f. Revisión de los análisis y determinaciones de desinfectante residual efectuados dentro del autocontrol de la calidad del agua.
 - g. Programación de toma de muestras, recogida y análisis.
4. Informe de legalización de aguas.
5. Elaboración de informes sanitarios previos al transporte de agua de consumo.

Actividades realizadas y resultados

Cuadro 24

CENSO DE INSTALACIONES (2020-2023)				
Año	Nº Abastecimientos	Nº Captaciones	Nº Depósitos	Nº ETAP *
2020	421	1013	1404	65
2021	422	1002	1400	68
2022	426	1005	1424	64
2023	427	1005	1424	64

* ETAP: estación de tratamiento de agua potable

Cuadro 25

ACTUACIONES REALIZADAS DE CONTROL DE AGUAS DE CONSUMO (2020-2023)				
Año	Nº Abastecimientos inspeccionados	Nº Inspecciones realizadas	Nº Muestras analizadas	Nº Resultados no aptos
2020	252	333	887	19 (2,14%)
2021	139	201	710	71 (10,00%)
2022	175	259	684	52 (7,06%)
2023	142	178	638	68 (10,66%)
TOTAL	708	971	2919	210 (7,19%)

Figura 25



3.2.2 CONTROL SANITARIO DE AGUAS DE ZONAS DE BAÑO

Justificación y objetivos

El Real Decreto 1341/2007, de 11 de octubre, sobre la gestión de la calidad de las aguas de baño tiene por objeto establecer los criterios sanitarios que deben cumplir las aguas de baño para garantizar su calidad con el fin de proteger la salud humana de los efectos adversos derivados de cualquier tipo de contaminación, conservar, proteger y mejorar la calidad del medio ambiente y gestionar la información al público.

Se fijan los parámetros y valores paramétricos a cumplir en los puntos de muestreo designados por el Servicio de Seguridad Alimentaria y Sanidad Ambiental.

Corresponde a este Servicio, de acuerdo con este Real Decreto, el control de la calidad de las aguas de baño, a través de la toma de muestras y análisis periódicos efectuados a lo largo de la temporada estival. La información, a través de la página web del Principado, de la clasificación semanal de las aguas y en caso de aguas insuficientes, las medidas a adoptar para evitar la exposición de los bañistas a la contaminación.

El programa de control oficial de zonas de baño, incluye las siguientes actividades:

1. Inspección sanitaria de las condiciones de limpieza, higiene y salubridad.
2. Toma de muestras y análisis periódico de las aguas de baño, análisis de confirmación siempre que se detecte contaminación del agua, y análisis de seguimiento siempre que se produzca una contaminación de corta duración, una situación anómala o una circunstancia excepcional.
3. Introducción de los resultados obtenidos y clasificación de las aguas de baño, en el Sistema de Información Nacional de Aguas de Baño (NAYADE) y en la página web del Principado de Asturias

Actividades realizadas y resultados

Cuadro 26

ZONAS DE CONTROL Y ANÁLISIS REALIZADOS (2020-2023)				
Año	Zonas de baño	Puntos de muestreo	Municipios	Nº muestras analizadas LSPPA
2020	63	73	19	456
2021	63	73	19	644
2022	63	73	19	637
2023	63	73	19	682
TOTAL				2419

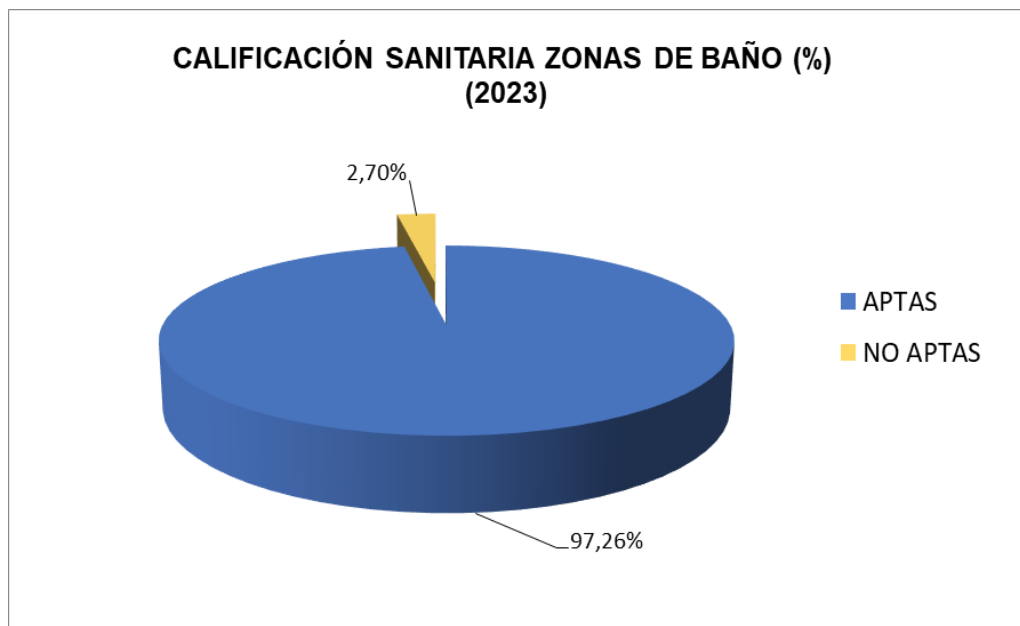
Cuadro 27

CALIFICACIÓN SANITARIA (2020-2023) Calificación global puntos de muestreo								
CALIFIC. SANITARIA	2020		2021		2022		2023	
	Puntos Muestreo	%	Puntos Muestreo	%	Puntos Muestreo	%	Puntos Muestreo	%
Excelente	59	83,10	61	83,56	63	86,30	66	90,41
Buena	6	8,45	9	12,33	7	9,59	4	5,48
Suficiente	5	7,04	3	4,11	3	4,11	1	1,37
Insuficiente	1	1,41	0	0	0	0	2	2,74
TOTAL	71	100	73	100	73	100	73	100

Calificaciones sanitarias referidas a 71 PM ya que 2 PM no tienen calificación

La calificación sanitaria correspondiente a cada año, se establece sobre la base de los resultados analíticos obtenidos en relación con la temporada de baño considerada y las tres temporadas anteriores.

Figura 26



Cuadro 28

ZONAS DE CONTROL E INSPECCIONES REALIZADAS			
Año	Zonas de baño	Zonas de baño inspeccionadas	Incumplimientos
2023	63	62	29 (47%)

3.2.3 CONTROL SANITARIO DE PISCINAS DE USO PÚBLICO

Justificación y objetivos

El Real Decreto 742/2013, por el que se establecen los criterios técnico-sanitarios de las piscinas y el Reglamento Técnico-Sanitario de las Piscinas de Uso colectivo del Principado de Asturias (Decreto 140/2009) establecen los requisitos mínimos a cumplir por este tipo de instalaciones.

El programa de control oficial de piscinas de uso público tiene como objetivo, proteger la salud de los usuarios de posibles riesgos físicos, químicos o microbiológicos derivados del uso de las mismas. Incluyendo el riesgo de proliferación y dispersión de Legionella en las piscinas de hidromasaje, asociado a la aerosolización que se produce en ellas.

En este programa se llevan a cabo las siguientes actividades:

1. Inspección sanitaria de las instalaciones
2. Revisión del sistema de autocontrol
3. Toma de muestras y análisis de la calidad del agua

Censo de instalaciones

Cuadro 29

EVOLUCIÓN DEL CENSO DE PISCINAS (2020-2023)					
Año	Temporada	Climatizada	Hidromasaje	Hidroterapia	Total
2020	177	79	59	17	332
2021	148	65	54	16	283
2022	151	62	53	14	280
2023	155	64	55	15	289

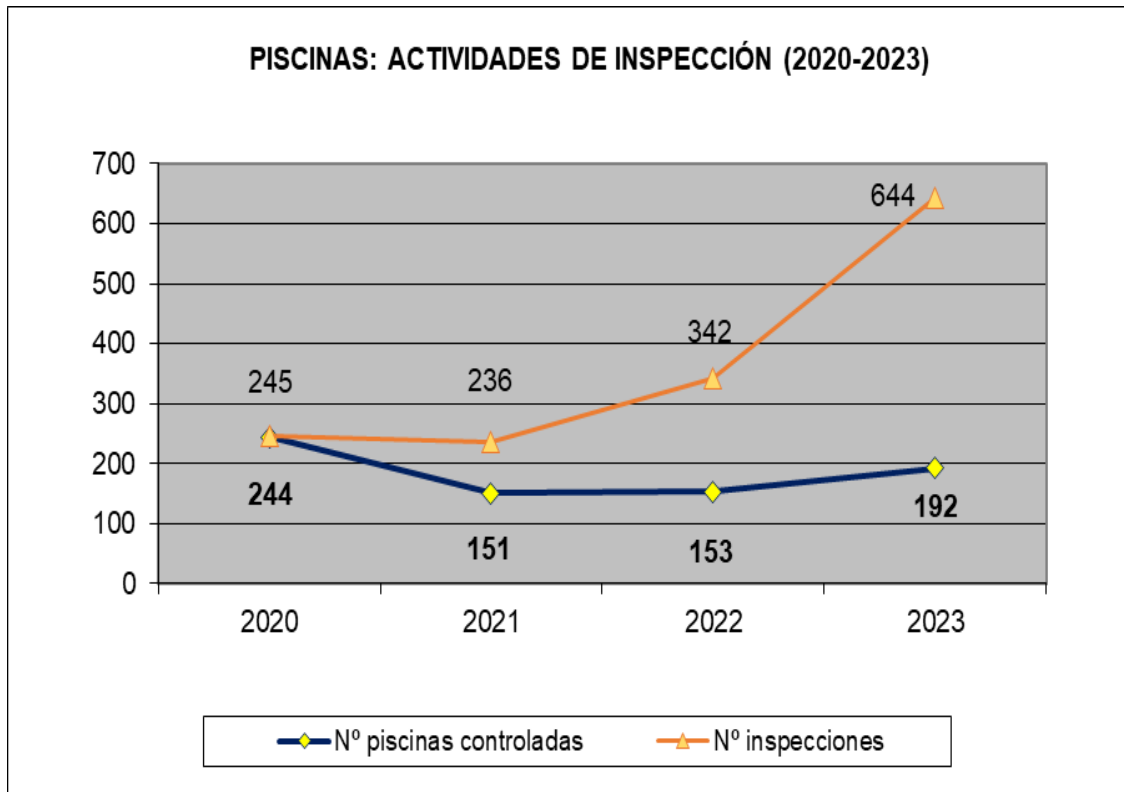
Actividades realizadas y resultados

Cuadro 30

ACTIVIDADES DE CONTROL SANITARIO DE PISCINAS (2020-2023)			
Año	Nº instalaciones controladas	Nº Inspecciones	Nº de muestras analizadas
2020	244 (73,49%)	245	357
2021	151 (53,36%)	236	310
2022	153 (54,64%)	342	302
2023	192 (54,86%)	644	309*
TOTAL	740	1467	1278

* Con incumplimientos 134 (43%)

Figura 27



Cuadro 31

RESULTADOS INSPECCIONES						
AÑO	Nº Inspecciones realizadas	Con incumplimiento		Tipo de incumplimiento		
				Infraestructura	Mantenimiento	Autocontrol
		Nº	%	Nº (%)	Nº (%)	Nº (%)
2023	192	172	90	90 (52%)	128 (74%)	156 (91%)

Cuadro 32

MEDIDAS ADOPTADAS INSPECCIONES					
AÑO	Nº instalaciones con incumplimientos	Requerimiento	Piscinas cerradas	Suspensión. De actividad	Propuestas de Sanción
		Nº (%)	Nº (%)	Nº (%)	Nº (%)
2023	172	159 (92%)	10 (6%)	2 (1%)	1 (1%)

3.2.4 PROGRAMA DE CONTROL SANITARIO DE INSTALACIONES DE RIESGO DE LEGIONELLA

Justificación y objetivos

Este programa se puso en marcha en el año 2003, para dar cumplimiento al *Real Decreto 865/2003, de 4 de julio, que estableció los criterios higiénico-sanitarios para la prevención y el control de la Legionelosis*, actualmente derogado por el *Real Decreto 487/2022, de 21 de junio, por el que se establecen los requisitos sanitarios para la prevención y el control de la legionelosis*.

Tiene como objetivo proteger la salud mediante la prevención y el control de la proliferación y dispersión de Legionella en instalaciones que utilicen agua en su funcionamiento, produzcan aerosoles y se encuentren ubicadas en el interior o exterior de edificios de uso colectivo o instalaciones industriales, susceptibles de convertirse en foco de contaminación para la propagación de la enfermedad, ubicadas en el Principado de Asturias.

En este programa se llevan a cabo las siguientes actividades:

1. Inspección sanitaria al establecimiento, llevando a cabo la visita a las distintas instalaciones de riesgo existentes en el mismo.
2. Vigilancia y Control de la calidad del agua. Se lleva a cabo mediante:
 - Revisión de los protocolos de toma de muestras, los análisis y determinaciones efectuadas, dentro del autocontrol de la calidad del agua.
 - Programación de toma de muestras y análisis por parte del Laboratorio de Salud Pública del Principado de Asturias (LSPPA).

Actividades realizadas y resultado

Cuadro 33

ACTIVIDADES DE CONTROL SANITARIO DE LEGIONELLA (2020-2023)			
Año	Nº Instalaciones controladas	Nº Inspecciones	Nº de muestras analizadas
2020	1447	570	284
2021	1152	497	316
2022	1319	806	302
2023	1043	702	355
TOTAL	4961	2575	1257

Se incluyen además de las actividades censadas, otras instalaciones (agua caliente sanitaria y piscinas de hidromasaje)

Cuadro 34

RESULTADOS INSPECCIONES LEGIONELLA				
Año	Nº Inspecciones realizadas	Tipo de incumplimiento		
		Infraestructura	Mantenimiento	Autocontrol
		Nº (%)	Nº (%)	Nº (%)
2023	702	100 (14%)	128 (18%)	267 (38%)

Cuadro 35

MEDIDAS ADOPTADAS LEGIONELLA				
Año	Nº Instalaciones con incumplimientos	Requerimiento	Limpieza y desinfección	Propuesta de sanción
		Nº (%)	Nº (%)	Nº (%)
2023	317	314 (99,05%)	1 (0,32%)	2 (0,63%)

3.2.5 PROGRAMA DE CONTROL SANITARIO DE ESTABLECIMIENTOS Y SERVICIOS DE BIOCIDAS

Justificación y objetivos

Con el objeto de mejorar el funcionamiento del mercado interior mediante la armonización de las normas sobre la comercialización y el uso de los biocidas, garantizando al mismo tiempo un nivel de protección elevado de la salud humana y animal y del medio ambiente, se aprueba el *Reglamento 528/2012, de 22 de mayo, relativo a la comercialización y uso de biocidas*.

Este Reglamento deja sin efecto el *Real Decreto 1054/2002* aunque quedan vigentes determinados artículos del mismo en función de los periodos transitorios establecidos en el Reglamento.

El control de los establecimientos donde se fabrican, almacenan y/o comercializan biocidas y de las empresas de servicios biocidas corresponde a la Consejería de Salud.

El objetivo de este programa es la protección de la salud humana, animal y del medio ambiente, mediante la reducción de los riesgos asociados a la comercialización y uso de biocidas, así como la seguridad de los trabajadores que los utilicen.

A través de este programa se realiza inspección sanitaria a:

- Establecimientos donde se fabrican, formulan, envasan, almacenan y/o comercializan biocidas.
- Empresas de servicios.
- Locales, instalaciones y espacios públicos que utilizan biocidas.
- Personal que usa biocidas.
- Productos biocidas.

Este control se efectúa mediante inspecciones sanitarias y la revisión de las fichas de datos de seguridad, etiquetado y envase de los productos biocidas.

Actividades realizadas y resultados**Cuadro 36**

ACTIVIDADES REALIZADAS (2020-2023)					
TIPO	2020	2021	2022	2023	TOTAL
Inspecciones Establecimientos	18	24	31	24	97
Inspecciones Servicios Biocidas	7	8	22	19	56

Cuadro 37

INCUMPLIMIENTOS		
Año	Formación	Productos biocidas
2023	3	3

Cuadro 38

MEDIDAS ADOPTADAS		
Año	Requerimiento	Suspensión actividad
2023	6	1

Cuadro 39

REVISIÓN DE PRODUCTOS BIOCIDAS				
Año	Nº Biocidas revisados	Elementos revisados		
		Ficha seguridad	Etiquetado	Envases
2023	28	19	25	23
Incumplimientos		0	10	0

3.2.6 PROGRAMA DE CONTROL SANITARIO DE CAMPAMENTOS DE TURISMO

Justificación y objetivos

Esta actividad está regulada por el *Decreto 280/2007, de 19 de diciembre, aprueba el Reglamento de Campamentos de Turismo*, modificado por el *Decreto 71/2018, de 21 de noviembre*.

El objetivo de este programa es la protección de la salud de los usuarios de los campamentos de turismo, ubicados en el Principado de Asturias

En este programa se llevan a cabo las siguientes actividades:

1. Control y vigilancia de las condiciones higiénico-sanitarias de las instalaciones y servicios prestados.
2. Control y vigilancia sanitaria del suministro de agua de consumo humano.
3. Control y vigilancia sanitaria de las instalaciones con probabilidad de riesgo frente a Legionella.
4. Control y vigilancia sanitaria de las piscinas de uso colectivo ubicadas, en su caso, en los mismos.

Actividades realizadas y resultados

Cuadro 40

ACTIVIDADES DE CONTROL SANITARIO DE CAMPAMENTOS DE TURISMO (2020-2023)		
Año	Nº de campamentos de turismo controlados	Nº de inspecciones
2020	54	30
2021	53	45
2022	52	49
2023	52	53
TOTAL	211	177

Cuadro 41

RESULTADOS						
AÑO	Nº Inspecciones realizadas	Con incumplimiento		Tipo de incumplimiento		
		Nº	%	Infraestructura Nº (%)	Mantenimiento Nº (%)	Autocontrol Nº (%)
2023	53	31	58	5 (16,13%)	23 (74,19%)	3 (9,68%)

Las medidas adoptadas en todos los casos fueron requerimientos de subsanación.

3.2.7 PROGRAMA DE CONTROL SANITARIO DE CENTROS DE BRONCEADO

Justificación y objetivos

Las características propias de los aparatos de bronceado -alta variabilidad de prestaciones, técnicas con grados distintos de riesgo-, acompañadas de una creciente generalización de su uso, hacen necesario el cumplimiento por parte de los titulares, usuarios y el personal de los centros de bronceado de una serie de obligaciones, recogidas en el *Real Decreto 1002/2002, de 27 de septiembre, por el que se regula la venta y utilización de aparatos de bronceado mediante radiaciones ultravioleta*.

Este programa se inicia en el año 2008, por parte de la entonces Agencia de Seguridad Alimentaria, Sanidad Ambiental y Consumo, y es revisado y modificado en el año 2021, a fin de adaptarlo a la experiencia laboral adquirida durante estos años.

Con este programa se pretende minimizar los efectos perjudiciales que la exposición a la radiación ultravioleta artificial puede provocar sobre la piel, ojos y sistema inmunitario, a través de la vigilancia y control de los establecimientos donde se presta al público el servicio de bronceado, ya sea de forma exclusiva o como actividad complementaria a otras de carácter estético.

Actividades realizadas y resultados

Cuadro 42

ACTIVIDADES DE CONTROL EN CENTROS DE BRONCEADO (2020-2023)			
Año	Nº Centros de bronceado	Nº Centros inspeccionados	Nº Inspecciones
2020	513	151	157
2021	490	174	186
2022	474	184	221
2023	357	113	131
TOTAL	1834	622	695

Cuadro 43

RESULTADOS INSPECCIONES							
AÑO	Nº Inspecciones con incumplimientos	Tipo de incumplimiento					
		Información usuario	Protección usuario	Formación	Higiene	Mantenimiento	Etiquetado
		Nº (%)	Nº (%)	Nº (%)	Nº (%)	Nº (%)	Nº (%)
2023	32 (24%)	17 (53%)	8 (25%)	16 (50%)	6 (19%)	15 (47%)	9 (28%)

Cuadro 44

MEDIDAS ADOPTADAS INSPECCIONES CENTROS DE BRONCEADO				
AÑO	Nº instalaciones con incumplimientos	Requerimiento	Suspensión. de actividad	Propuestas de Sanción
		Nº (%)	Nº (%)	Nº (%)
2023	32	24 (75%)	7 (21,88%)	1 (3,12%)

3.2.8 PROGRAMA DE CONTROL DE SUSTANCIAS QUÍMICAS

Justificación y objetivos

Con el objeto de mejorar el funcionamiento del mercado interior mediante la armonización de las normas sobre la comercialización y el uso de los productos químicos, garantizando al mismo tiempo un nivel de protección elevado de la salud humana y animal y del medio ambiente, se aprueban el *Reglamento 1906/2006, de 18 de diciembre, relativo al registro, la evaluación y la restricción de sustancias y mezclas químicas* y el *Reglamento 1272/2008, de 16 de diciembre, sobre clasificación, etiquetado y envasado de sustancias y mezclas químicas*.

Por otra parte, la *Ley 8/2010, de 31 de marzo*, por la que se establece el régimen sancionador previsto en estos reglamentos, modifica el *Real Decreto 255/2003, de 28 de febrero, sobre clasificación, envasado y etiquetado de preparados peligrosos*.

El control de los establecimientos donde se fabrican, importan, almacenan y/o comercializan productos químicos corresponde a la Consejería de Salud.

El objetivo de este programa es la protección de la salud humana, animal y del medio ambiente, mediante la reducción de los riesgos asociados a la comercialización y uso de los productos químicos, así como la seguridad de los trabajadores que los utilicen.

A través de este programa se realiza inspección sanitaria a:

- Fabricantes, importadores, usuarios intermedios y distribuidores de sustancias químicas ubicados en el Principado de Asturias.
- La situación registral de las sustancias químicas.

Este control se efectúa mediante inspecciones sanitarias y la revisión de las fichas de datos de seguridad, etiquetado y envase de las sustancias y mezclas químicas.

Actividades realizadas y resultados

Cuadro 45

ACTIVIDADES REALIZADAS (2020-2023)					
TIPO	2020	2021	2022	2023	TOTAL
Inspecciones Empresas	4	3	7	24	38
Revisiones de productos	3	7	14	29	53

Cuadro 46

REVISIÓN DE PRODUCTOS QUÍMICOS					
Año	Nº productos revisados	Elementos revisados			
		Ficha seguridad	Etiquetado	Envases	Registro
2023	29	29	22	9	2
Incumplimientos		5	5	2	0

Cuadro 47

MEDIDAS ADOPTADAS PRODUCTOS QUÍMICOS		
Año	Requerimiento	Inmovilización
2023	4	1

3.2.9 PROGRAMA DE CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS DE DECORACIÓN CORPORAL

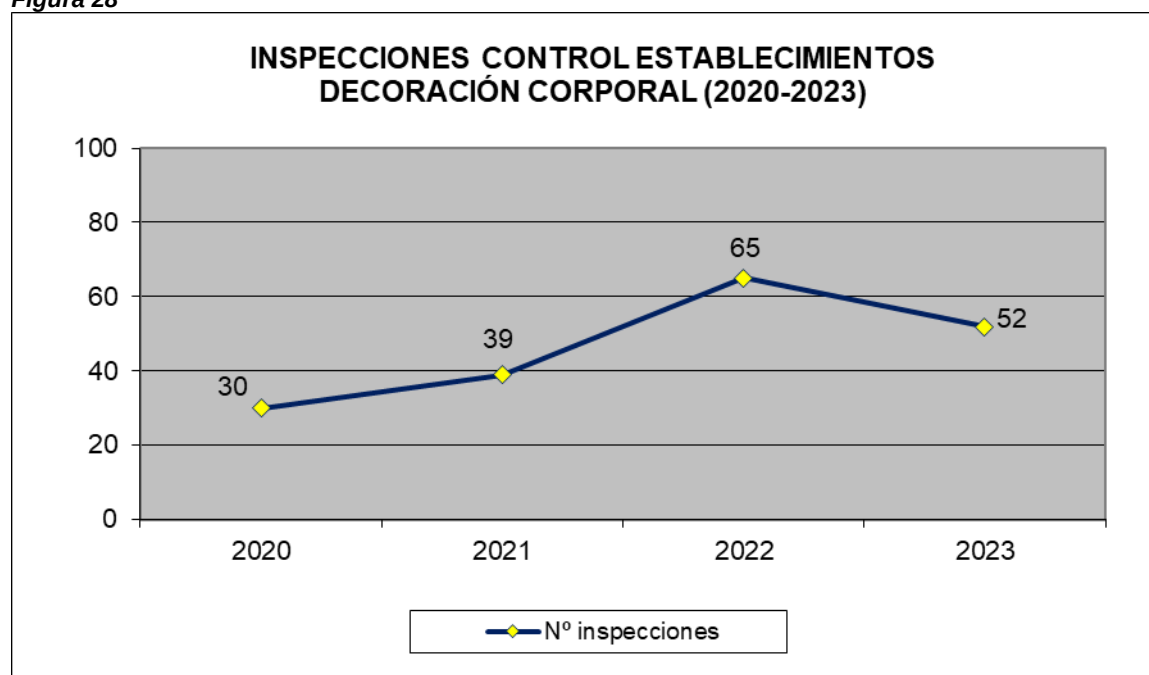
Justificación y objetivos

Las actividades de tatuaje, micropigmentación, perforación o similares, son cada vez más frecuentes, especialmente entre la gente joven, lo que hace necesario la adopción de las medidas necesarias a fin de incrementar la protección de la salud de las personas usuarias y del propio personal que aplica dichas técnicas. Entre las enfermedades transmisibles por vía hemática que generan mayor preocupación y que es preciso controlar, se encuentran las producidas por el virus de la inmunodeficiencia humana (VIH) y los virus de la hepatitis, tales como la hepatitis B (VHB) y hepatitis C (VHC).

La entrada en vigor del *Decreto 141/2010, de 27 de octubre, por el que aprueba el Reglamento por el que se establecen los requisitos higiénico- sanitarios de las actividades de tatuaje, micropigmentación, perforación u otras técnicas similares de decoración corporal*, ha supuesto un gran avance que ha permitido aumentar la seguridad y con ello proteger la salud de los ciudadanos que demandan este tipo de prácticas.

Actividades realizadas

Figura 28



Cuadro 48

RESULTADOS			
AÑO	Nº Establecimientos	Nº Visitas	Nº Incumplimientos
2023	78	101	32

Las medidas adoptadas en todos los casos fueron requerimientos de subsanación.

4 OTRAS ACTIVIDADES

4.1 GESTIÓN DE ALERTAS

4.1.1 ALERTAS ALIMENTARIAS (SCIRI)

Justificación y objetivos

El Sistema Coordinado de Intercambio Rápido de Información (SCIRI) nace en 1987 como una necesidad de las Administraciones (Europea, Central y Autonómica) para establecer un mecanismo de vigilancia y alerta que permitiese evitar y controlar, de manera rápida y eficaz, los problemas sanitarios asociados a los alimentos y así proteger la salud y seguridad de los consumidores.

Actividades realizadas y resultados

Cuadro 49

NOTIFICACIONES RECIBIDAS (2020-2023)					
Año	Alertas	Informaciones	Rechazos	Varios	Explotaciones positivas*
2020	349	175	103	8	31
2021	460	268	105	9	46
2022	362	263	255	7	32
2023	339	289	140	8	19
TOTAL	1510	995	603	32	128

* **Explotaciones positivas:** a través del SCIRI también se aporta información de interés a las autoridades competentes, que no se corresponde con expedientes de alertas, informaciones o rechazos, como es el caso de aquellas explotaciones ganaderas donde los controles oficiales han detectado alguna incidencia en la investigación de residuos en productos de origen animal, bien por el uso de sustancias prohibidas o por no respetar los límites máximos establecidos en productos permitidos.

Figura 29

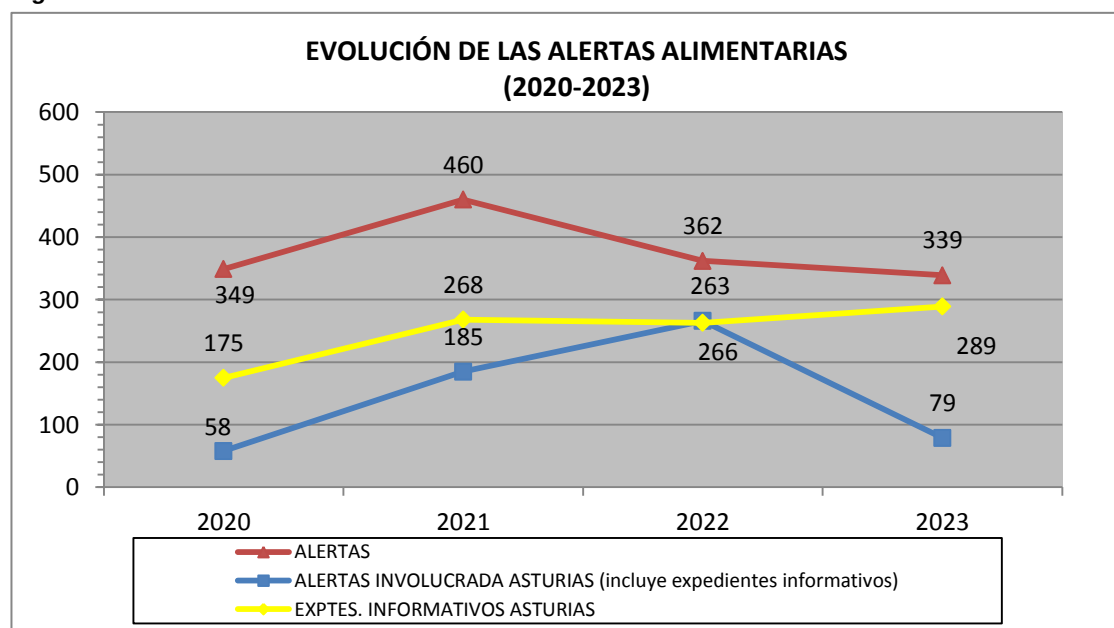


Figura 30

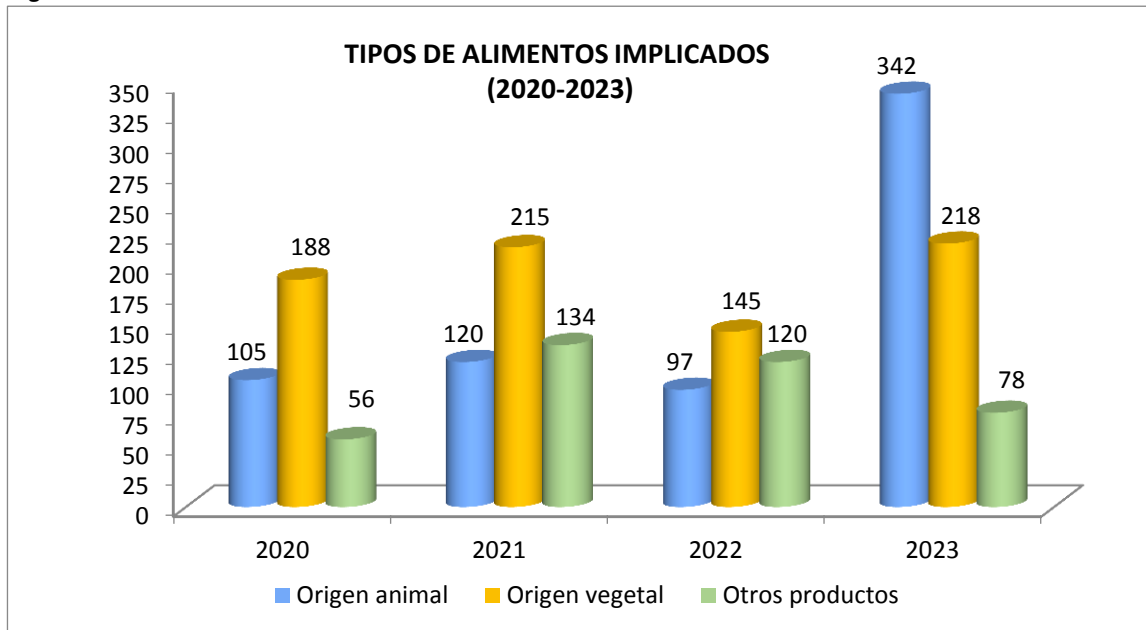
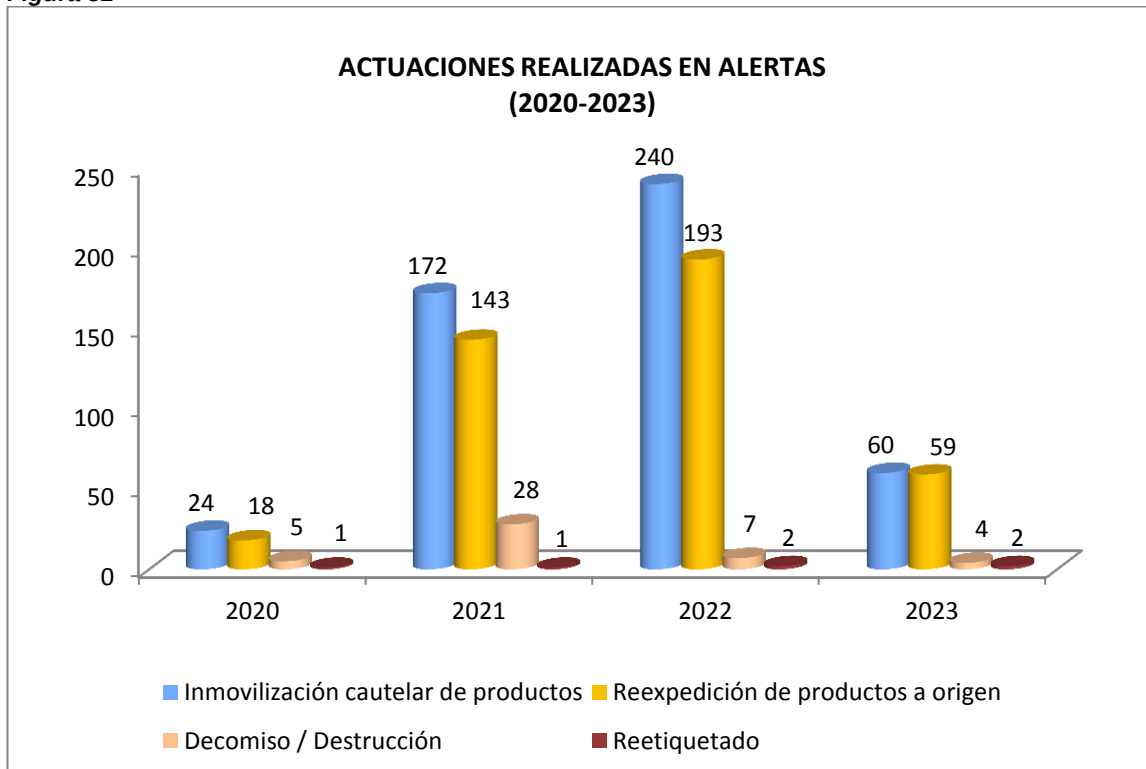


Figura 31



4.1.2 ALERTAS AMBIENTALES RELACIONADAS CON PRODUCTOS QUÍMICOS (SIRIPQ)

Justificación y objetivos

El creciente desarrollo experimentado por la sociedad actual ha tenido como resultado directo la comercialización de una gran cantidad de productos químicos y, como consecuencia, la exposición de las personas a elementos potencialmente tóxicos.

El objetivo de estas alertas es prevenir los riesgos, a corto y a largo plazo, para la salud y el medio ambiente derivados de la exposición a los productos químicos en cualquier fase de su ciclo vital.

Estas alertas son comunicadas a las Comunidades Autónomas a través del Sistema de Intercambio Rápido de Información sobre productos químicos de la *Red Nacional de Vigilancia, Inspección y Control de Productos Químicos*, que depende del Ministerio de Sanidad.

Pueden existir otras fuentes de información, como son las Administraciones Locales, otros departamentos ministeriales y los consumidores o usuarios.

Actividades realizadas y resultados

Cuadro 50

ACTUACIONES REALIZADAS EN RELACIÓN CON EL SIRIPQ (2020-2023)				
Año	Alertas atendidas	Visitas de Inspección	Inmovilización cautelar de productos	Reexpedición de productos a origen
2020	7	6	18	0
2021	5	4	0	0
2022	4	4	0	0
2023	4	4	1	1
TOTAL	20	18	19	1

4.1.3 ALERTAS DE VIGILANCIA EPIDEMIOLÓGICA (SIVE)

Justificación y objetivos

En 1997 se pone en funcionamiento el Sistema de Vigilancia Epidemiológica del Principado de Asturias (SIVE) tomando como referencia el *Real Decreto 2210/1995, por el que se crea la Red Nacional de Vigilancia Epidemiológica*. La gestión de este Sistema es competencia de la Dirección General de Salud Pública y Atención a la Salud Mental, siendo función del Servicio de Seguridad Alimentaria y Sanidad Ambiental prestar apoyo técnico, en el ámbito del control alimentario y la sanidad ambiental, a la investigación de brotes epidémicos y otras alertas en salud pública, además de notificar al SIVE aquellas situaciones que pueden constituir un riesgo para la salud humana, relacionadas con los alimentos o con el medio ambiente.

Dentro de las alertas SIVE se incluyen los brotes de enfermedades transmitidas por vía alimentaria, los riesgos por alimentos, agua de consumo y los brotes y casos de legionelosis. Se entiende por **brote alimentario** la aparición de dos o más casos de una misma enfermedad, en la que se observa una relación espacial y/o temporal con la ingesta de un alimento o bebida común y también se incluye en esta definición la aparición de un solo caso de botulismo, triquinosis, enfermedad paralítica por moluscos u otra enfermedad rara claramente asociada al consumo de un alimento.

Se habla de riesgo por alimento cuando ante dos o más casos no se puede establecer una relación única entre ellos. En el transcurso de una alerta un riesgo puede finalmente transformarse en brote. Se habla de caso de legionelosis cuando se presenta sintomatología compatible con la definición clínica de la enfermedad: *enfermedad respiratoria aguda con signos focales de neumonía, fiebre, cefalea y mialgias, pudiendo presentar además diarrea, vómitos, confusión mental y delirio*. Podrá ser sospechoso o confirmado en función de que se haga la correspondiente confirmación en el laboratorio. Los casos podrán ser agrupados, en cuyo caso se tratarán como brotes, casos relacionados o aislados.

Actividades realizadas y resultados

Figura 32

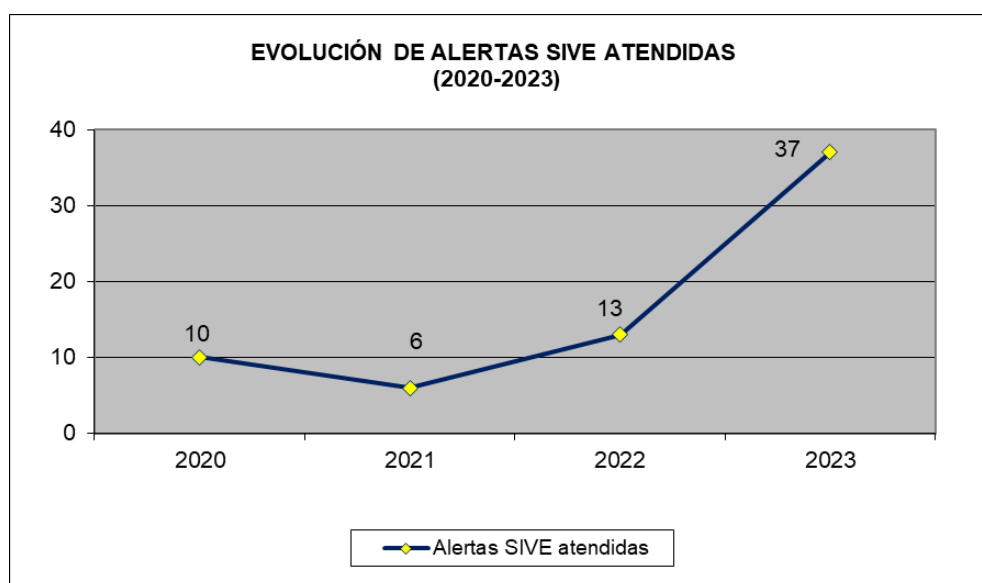


Figura 33

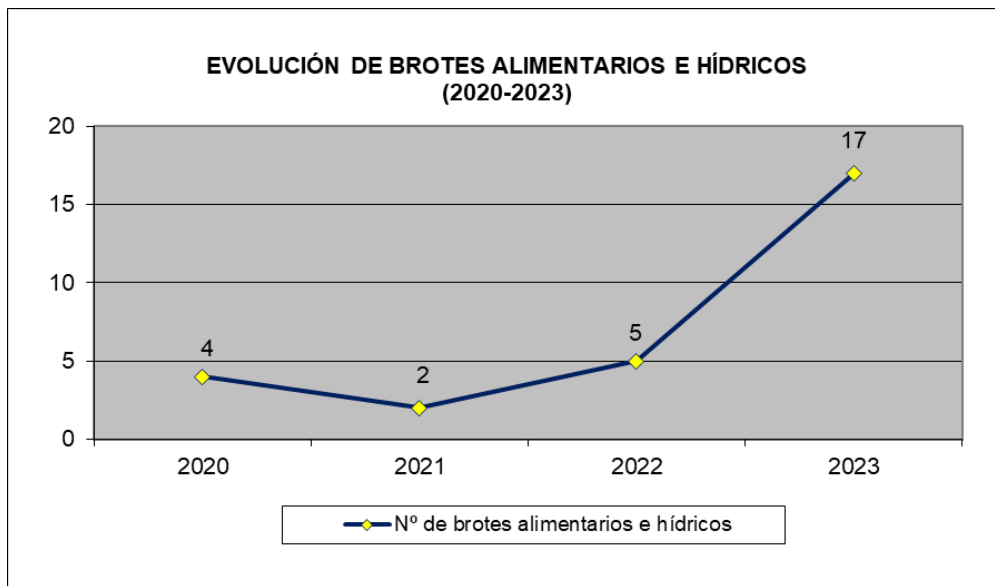


Figura 34

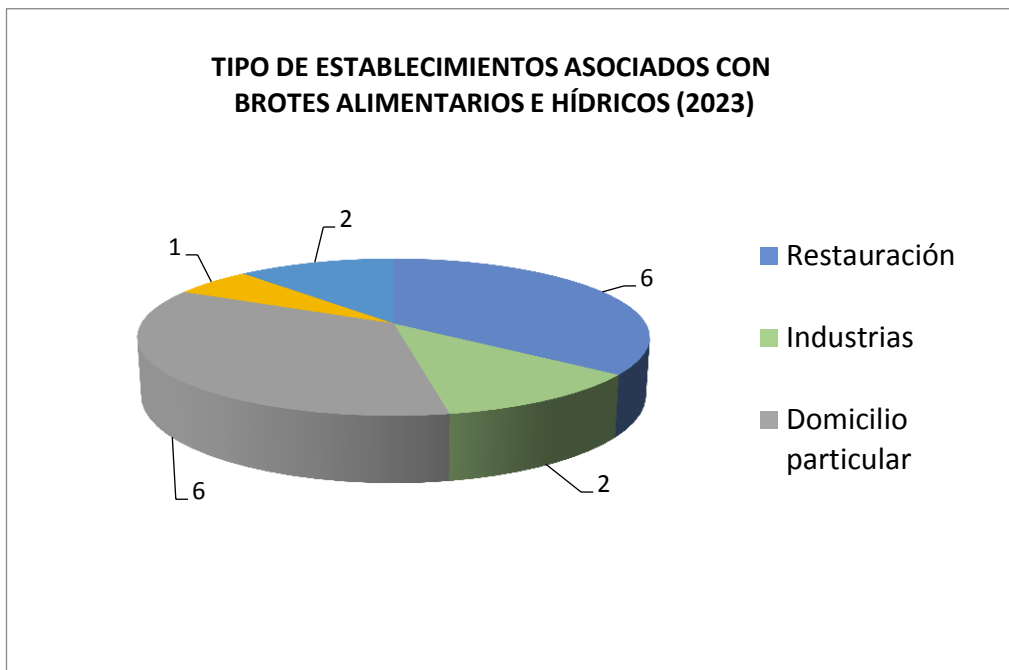
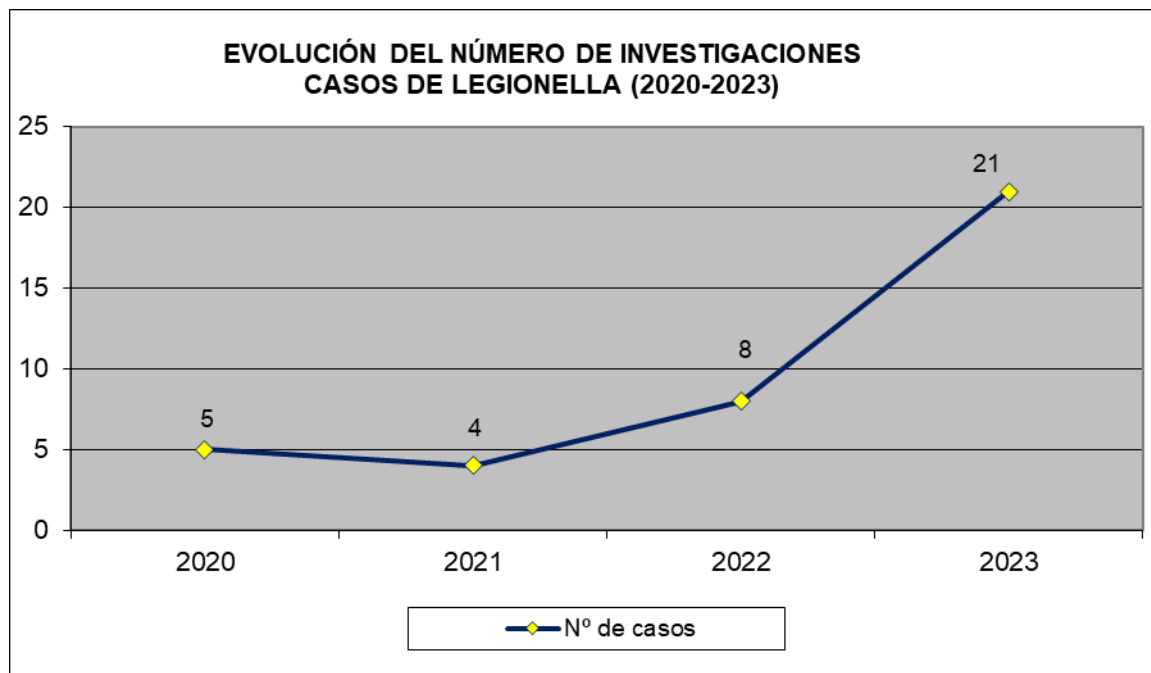


Figura 35



Cuadro 51

TOMA DE MUESTRAS REALIZADAS EN LA INVESTIGACIÓN DE ALERTAS SIVE (2020-2023)				
Año	Nº de muestras alimentos	Nº muestras positivas	Nº muestras <i>Legionella</i>	Nº muestras positivas
2020	15*	0 (0%)	1	1 (100%)
2021	0	0 (0%)	4	1 (25%)
2022	2	0 (0%)	11	3 (27,27%)
2023	0	0 (0%)	23	4 (17,39%)
TOTAL	46	0 (0%)	24	5 (20,83%)

* 14 muestras tomadas en una escuela infantil, sin identificar el agente patógeno en ninguna de ellas.

4.2 ACTUACIONES SOBRE POLICIA SANITARIA MORTUORIA

Justificación y objetivos

La normativa sanitaria aplicable en Asturias, está recogida en el *Decreto 72/1998, de 26 de noviembre, por el que se establece el Reglamento de Policía Sanitaria Mortuoria en el ámbito del Principado de Asturias*, que sustituye en el ámbito de competencias del Principado al reglamento estatal, *Decreto 2263/1974 de 20 de julio, que aprueba el Reglamento de Policía Sanitaria*. La Policía Sanitaria Mortuoria, como parte integrante de la actividad de las Administraciones públicas -nacional, autonómica y local- en materia de sanidad, comprende:

- La regulación de toda clase de prácticas sanitarias sobre cadáveres y restos cadavéricos y humanos.
- Las condiciones técnico-sanitarias en que las empresas funerarias deben prestar sus servicios.
- Las condiciones sanitarias que han de cumplir los cementerios públicos, privados y mixtos, así como cualquier otro lugar de enterramiento.
- La función inspectora y la potestad sancionadora en el supuesto de incumplimiento de la normativa vigente en la materia.

Actividades realizadas y resultados

Cuadro 52

CENSO DE INSTALACIONES 2022					
Tipo de Instalación	Municipal	Parroquial	Privada	Otros	TOTAL
Cementerios	72	703	1	5 *	782
Crematorios	0	0	14	0	14
Tanatorios/velatorios	0	0	58	10 **	68

* Otras confesiones, de mancomunidades, etc.

** Hospitales

Figura 36

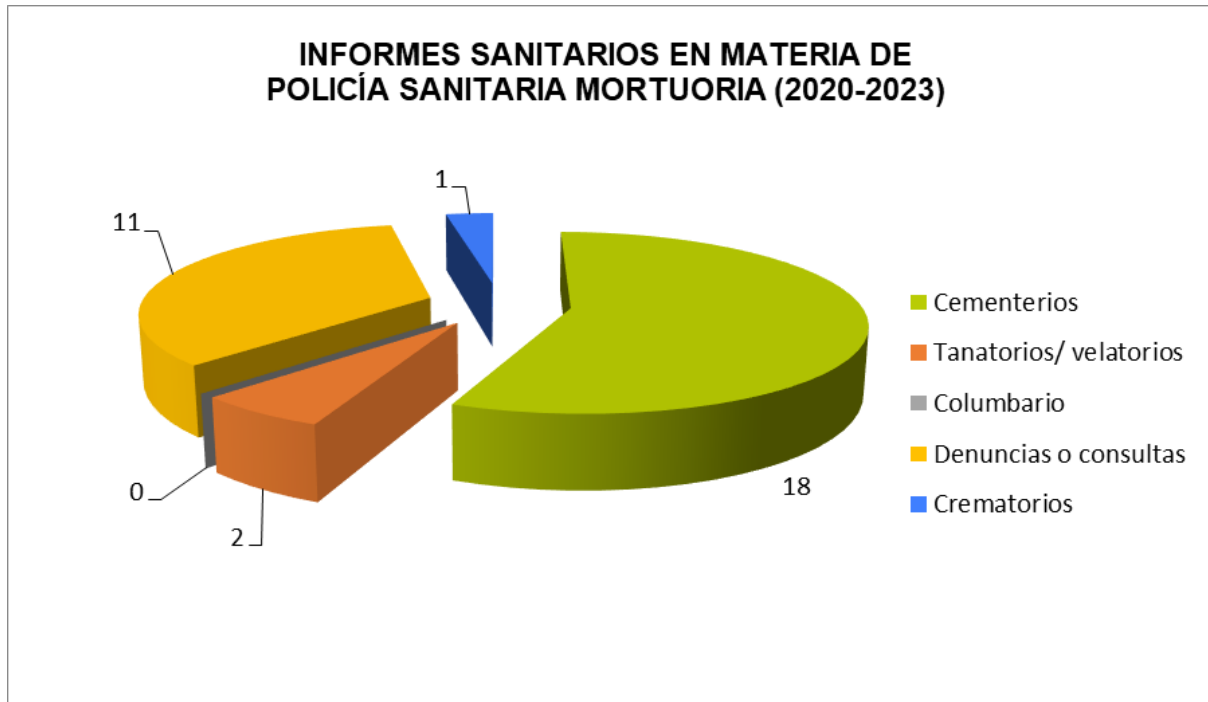
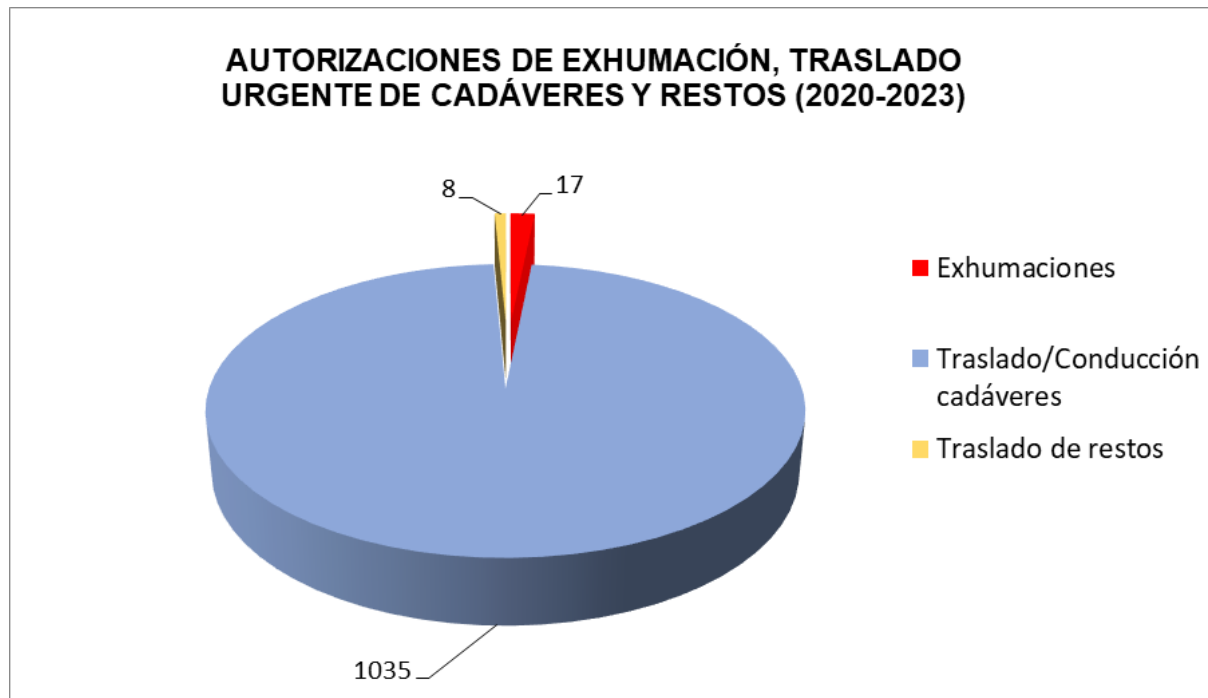


Figura 37



4.3 TABACO

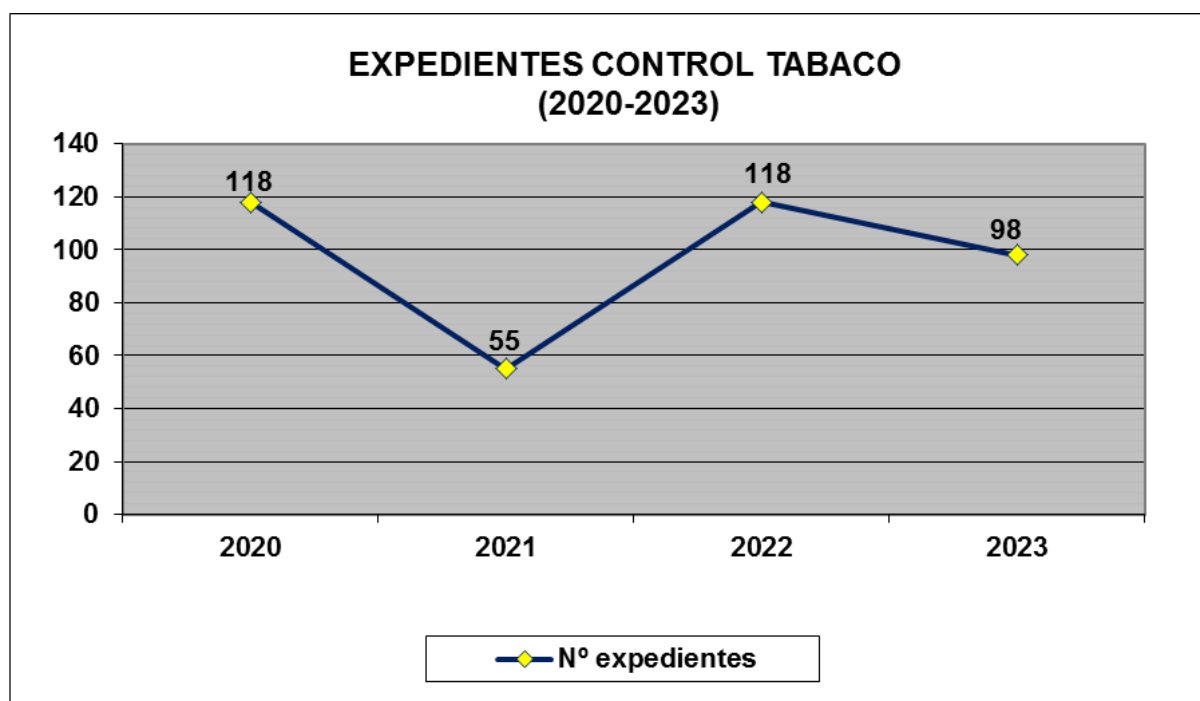
Justificación y objetivos

Las actuaciones realizadas en esta materia, tienen como finalidad vigilar el cumplimiento de la *Ley 28/2005, de 26 de diciembre de medidas de lucha contra el tabaquismo y reguladora de la venta, el suministro, el consumo y la publicidad de los productos del tabaco* y adoptar medidas complementarias.

Actividades realizadas

Durante los últimos cuatro años se han realizado las actividades (expedientes) que se detallan en la siguiente figura:

Figura 38



4.4 INFORMES SANITARIOS Y OTRAS ACTIVIDADES DE CONTROL

4.4.1 INFORMES SANITARIOS SOBRE PROYECTOS DE IMPACTO AMBIENTAL

Justificación y objetivos

La evaluación de impacto ambiental (EIA) es un procedimiento administrativo que exige, con carácter previo a la autorización o puesta en marcha de determinados planes, programas, proyectos o actividades, una resolución emitida por la administración competente en materia ambiental y que es vinculante en caso de ser negativa o de exigir medidas correctoras. Dentro de este procedimiento el Órgano Ambiental solicita a la Servicio de Seguridad Alimentaria y Sanidad Ambiental los informes pertinentes sobre impacto ambiental.

El objetivo de estos informes sobre impacto ambiental es valorar los posibles riesgos para la salud derivados de su ejecución.

Actividades realizadas y resultados

Cuadro 53

IINFORMES EMITIDOS (2020-2023)					
Año	2020	2021	2022	2023	TOTAL
TOTAL	105	149	106	108	468

4.4.2 INFORMES SANITARIOS SOBRE PROYECTOS DE ABASTECIMIENTO DE AGUAS DE CONSUMO

Justificación y objetivos

En todo proyecto de construcción de una nueva captación, conducción, estación depuradora (ETAP), red de abastecimiento o red de distribución (con una longitud mayor a 500 metros), depósito de la red de distribución o remodelación de lo existente, el gestor deberá solicitar a la Consejería de Salud, de acuerdo con el artículo 13 del *Real Decreto 140/2003, de 7 de febrero, por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano*, un informe sanitario vinculante.

Una vez revisado el proyecto y la documentación que deben presentar, se procederá a la emisión del correspondiente informe sanitario.

El objetivo de este informe es garantizar la calidad del agua a través del control del cumplimiento de la normativa por parte del proyecto.

Actividades realizadas y resultados

Cuadro 54

IINFORMES EMITIDOS (2020-2023)					
Año	2020	2021	2022	2023	TOTAL
TOTAL	13	4	3	7	27

4.4.3 INFORMES SANITARIOS SOBRE PROYECTOS DE PISCINAS DE USO PÚBLICO

Justificación y objetivos

Previa a la resolución de la solicitud de licencia municipal de obra, la autoridad sanitaria, de acuerdo con el Decreto 140/2009, elaborará un informe sanitario preceptivo de adecuación del proyecto a la normativa. Una vez revisada la documentación presentada, por el/la Farmacéutico/a de Salud Pública (FSP) de la Unidad Territorial de Área Sanitaria(UTA) donde se encuentre ubicada la piscina.

El objetivo de este informe es garantizar la calidad del agua y la seguridad de los usuarios a través del control del cumplimiento de la normativa por parte del proyecto

Actividades realizadas y resultados

Cuadro 55

II INFORMES EMITIDOS (2020-2023)					
Año	2020	2021	2022	2023	TOTAL
TOTAL	12	12	10	4	38

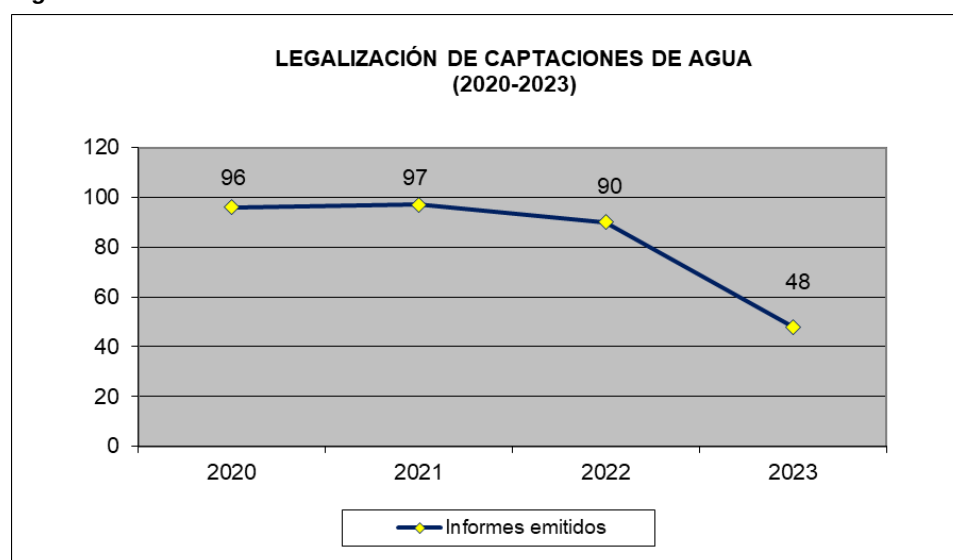
4.4.4 INFORMES SANITARIOS PARA LA LEGALIZACIÓN DE AGUAS DE CONSUMO

Justificación y objetivos

Emitir informe sanitario relativo a la idoneidad de la captación, la calificación sanitaria de las aguas y a los requisitos mínimos precisos para su potabilización, como requisito previo a la tramitación de las concesiones de aguas de abastecimiento a poblaciones y particulares que concede la Confederación Hidrográfica del Norte.

Actividades realizadas y resultados

Figura 39



4.4.5 INFORMES SANITARIOS SOBRE ACAMPADAS

Justificación y objetivos

El Decreto 76/1998, de 17 de diciembre, por el que se regula las actividades juveniles al aire libre en el Principado de Asturias, establece que éstas deben ser autorizadas por la Consejería competente en materia de juventud y para ello precisan un informe favorable del Servicio de Seguridad Alimentaria y Sanidad Ambiental.

El objetivo de este informe es garantizar la protección de la salud de los niños y jóvenes que participan en la acampada, a través de la valoración de las condiciones higiénico-sanitarias del lugar y la potabilidad del agua.

Actividades realizadas y resultados

Cuadro 56

II INFORMES EMITIDOS (2020-2023)					
Año	2020	2021	2022	2023	TOTAL
TOTAL	2	2	7	5	16

4.4.6 INFORMES SANITARIOS A PETICIÓN DE AYUNTAMIENTOS (RAMINP)

Justificación y objetivos

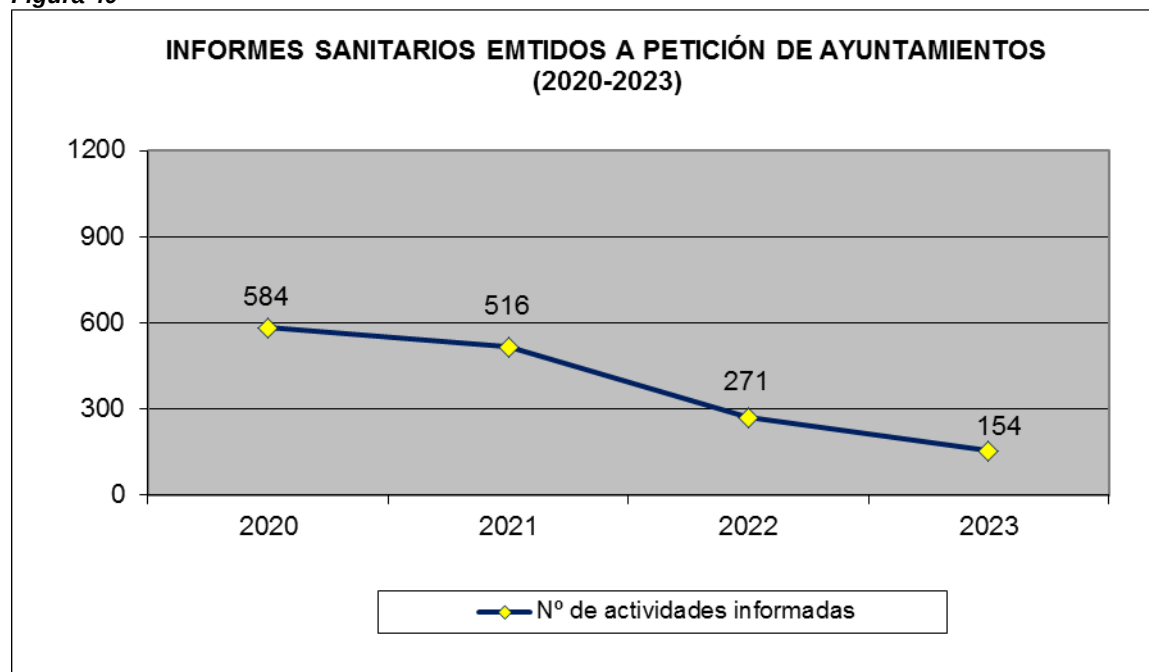
El Decreto 2414/1961, de 30 de noviembre, por el que se aprueba el Reglamento de Actividades Molestas, Insalubres, Nocivas y Peligrosas (RAMINP), establece que para conceder la licencia de apertura de actividades catalogadas como molestas, insalubres, nocivas o peligrosas, de acuerdo con las definiciones que figuran en los artículos de éste e independientemente de que consten o no en el nomenclátor anexo, (no tiene carácter limitativo), éstas deberán contar con informes técnicos necesarios, entre ellos el informe sanitario, con el objeto de evitar que las instalaciones, establecimientos, actividades, industrias o almacenes, produzcan incomodidades, alteren las condiciones normales de salubridad e higiene del medio ambiente y ocasionen daños a las riquezas pública o privada, o impliquen riesgos graves para las personas o los bienes.

Con fecha 24 de marzo de 2023, se publicó la Ley del Principado de Asturias 1/2023, de 15 de marzo, de Calidad Ambiental que establece la intervención administrativa ambiental por la que se somete a las actividades e instalaciones a los regímenes de autorización ambiental integrada simplificada y declaración responsable ambiental que viene a sustituir al trámite de licencia ambiental de actividades clasificadas previsto en el Reglamento de Actividades Molestas, Insalubres, Nocivas y Peligrosas, aprobado por el Decreto 2414/1961, de 30 de noviembre. La disposición final séptima de esta Ley establece que en el plazo de un año desde la entrada en vigor de esta ley, las ordenanzas municipales que regulan las actividades con incidencia ambiental deberán adaptarse a las previsiones contenidas en la misma.

Actividades realizadas y resultados

Durante el periodo 2020-2023 se han emitido un total de **1525** informes solicitados por los Ayuntamientos, detallándose el número correspondiente a cada año en la siguiente figura:

Figura 40



4.4.7 ACTIVIDADES RELACIONADAS CON EL COMERCIO EXTERIOR DE ALIMENTOS

Justificación y objetivos

La exportación e importación de alimentos a terceros países es competencia exclusiva de la Administración General del Estado (AGE), competencia no transferida a las Comunidades Autónomas (CCAA), por lo que las autorizaciones definitivas para la entrada o salida de mercancías corresponde a los Servicios Oficiales de los ministerios correspondientes.

No obstante, los Servicios Oficiales de las CCAA son un eslabón fundamental ya que son responsables del control sanitario de los alimentos que se pretenden comercializar, sin olvidar su faceta de «asesores» de la empresas interesadas en ampliar sus expectativas de mercado, así como de la de interlocutores con la AGE.

Este comercio exterior está sujeto a «negociaciones» bilaterales entre países (no entre la Unión Europea –UE- y el país tercero) que llevan a unos acuerdos puntuales. Es cada vez más frecuente que las autorizaciones definitivas para exportar alimentos concedidas a las empresas alimentarias por parte de la AGE o de los terceros países de destino, requieran auditorías previas realizadas por las propias CCAA, con un seguimiento acorde a los diferentes acuerdos existentes con los terceros países.

Actividades realizadas y resultados**Cuadro 57**

AUTORIZACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS PARA INCLUSIÓN EN LISTADOS DE EXPORTACIONES (2020-2023)					
AÑO	2020	2021	2022	2023	TOTAL
Establecimientos informados	24	16	8	16	64
Dictamen sanitario Favorable (%)	16	15	8	14	53 (82,81)
Dictamen sanitario Desfavorable (%)	0	0	0	0	0
Renuncia (%)	8	1	0	2	11 (17,19)

Cuadro 58

CERTIFICADOS DE EXPORTACIÓN EMITIDOS (2020-2023)					
AÑO	2020	2021	2022	2023	TOTAL
Servicios centrales	33	45	31	26	135
Unidades territoriales	444	851	756	917	2968
TOTAL	477	896	787	943	3103

4.5 PROCEDIMIENTOS ADMINISTRATIVOS

4.5.1 INTERVENCIONES CAUTELARES DE PRODUCTOS

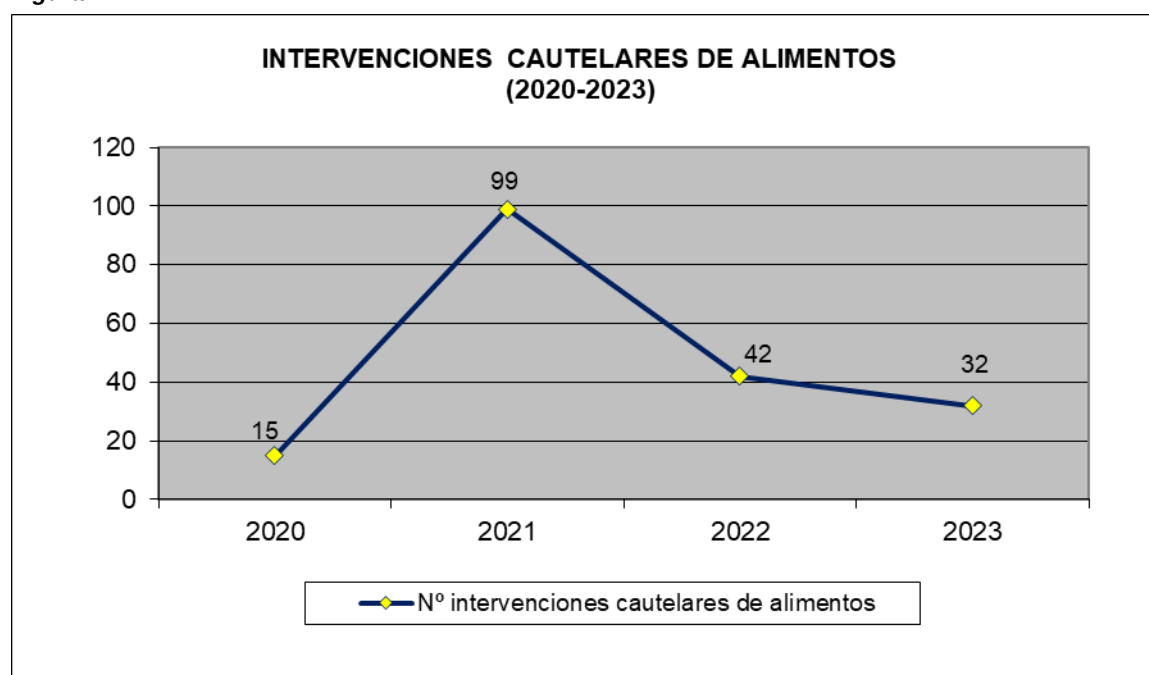
Justificación y objetivos

Las intervenciones de productos son medidas cautelares adoptadas, de forma urgente durante las actividades de control oficial, cuando existen indicios de que entrañan un riesgo grave para las personas consumidoras. El destino final de las mercancías intervenidas se determina posteriormente por la autoridad competente tras valorar el motivo de la intervención y las posibles alegaciones.

Actividades realizadas y resultados

De las 99 intervenciones cautelares de 2021, **83** corresponden a actuaciones realizadas en el marco del **Plan coordinado de control sobre objetos compuestos por plástico con bambú u otras fibras vegetales en polvo destinados a entrar en contacto con alimentos**, desarrollado entre la AESAN y las CCAA, en el que se llevó a cabo la retirada del mercado de productos fabricados a partir de plástico en combinación con polvo de bambú y otras fibras vegetales al no ser conformes con las disposiciones del *Reglamento (UE) nº 10/2011 de la Comisión, de 14 de enero de 2011, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos*.

Figura 41



4.5.2 RETIRADA DE LA AUTORIZACIÓN SANITARIA DE FUNCIONAMIENTO Y SUSPENSIÓN CAUTELAR DE ACTIVIDAD

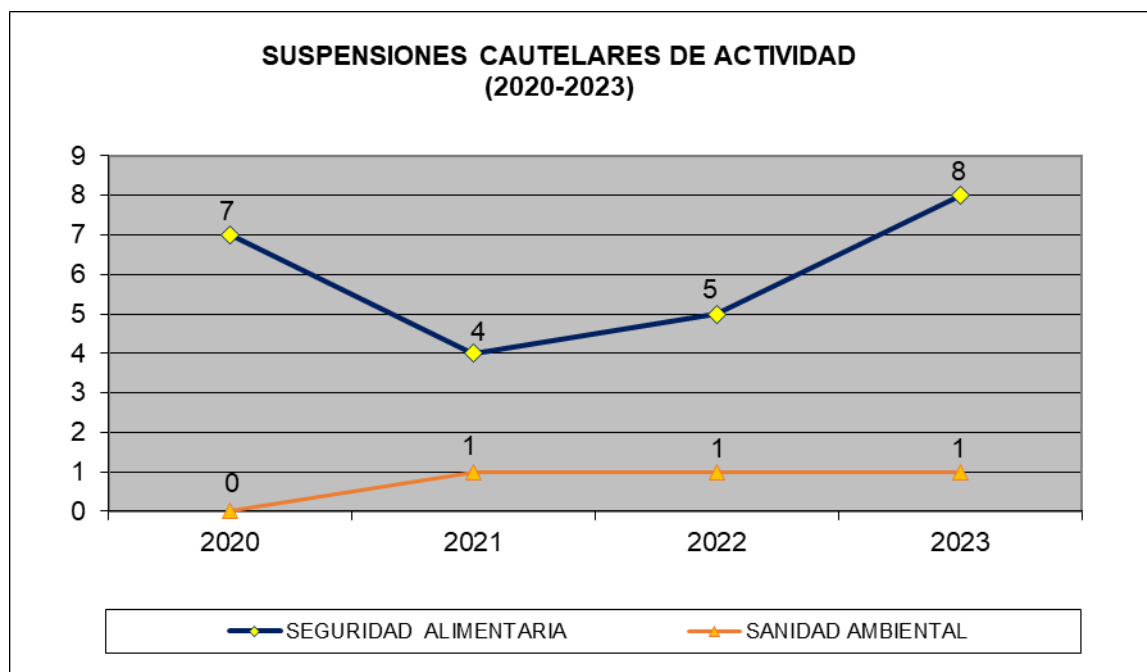
Justificación y objetivos

Las suspensiones de actividad son medidas cautelares adoptadas, de forma urgente durante las actividades de control oficial, sobre la actividad parcial o total de un establecimiento cuando se constatan incumplimientos graves de la legislación sanitaria. La ratificación o revocación de estas medidas se determina posteriormente por la autoridad competente tras valorar el motivo de la suspensión y las posibles alegaciones.

Actividades realizadas y resultados

Entre 2020 y 2031 se han efectuado **27 actuaciones de suspensiones cautelares de actividad en establecimientos** (9 en 2023), por incumplimientos graves en el ámbito de Seguridad Alimentaria y/o Sanidad Ambiental.

Figura 42



4.5.3 EXPEDIENTES SANCIONADORES

Entre 2020 y 2023 se han tramitado **1124** procedimientos sancionadores con una cuantía total de **462.518,60€** (sanción final).

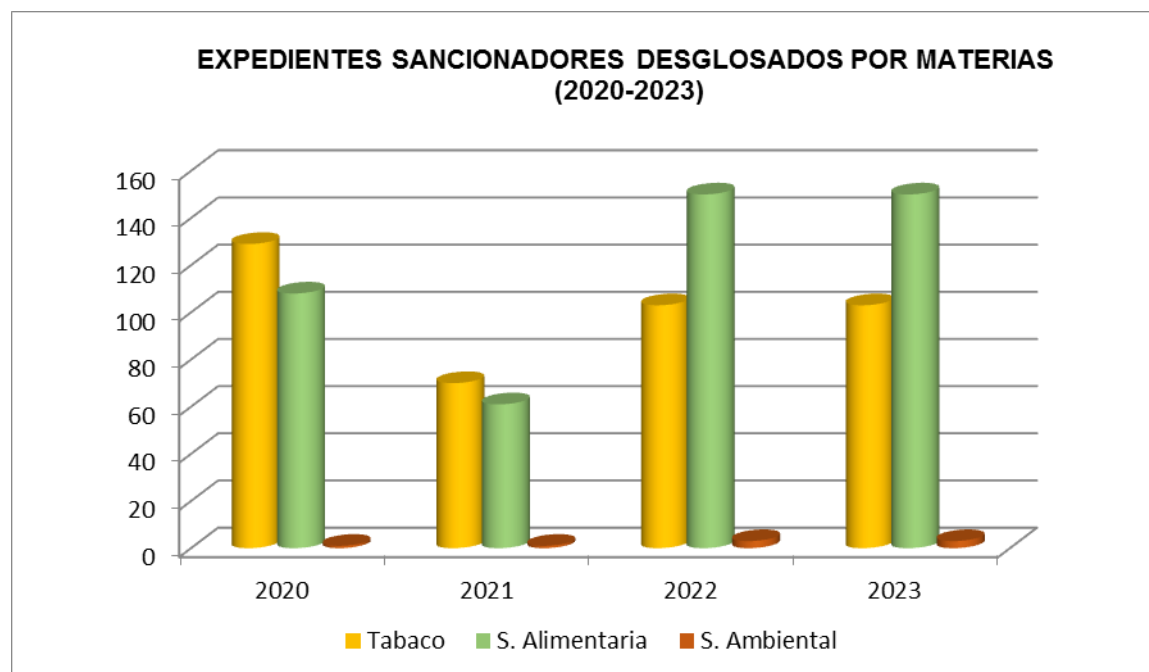
Cuadro 59

EXPEDIENTES SANCIONADORES (2020-2023)						
Año	Tabaco	Seguridad Alimentaria	Sanidad Ambiental	Nº Total expedientes*	Sanción íntegra	Sanción final**
2020	129	108	1	238	211.705,80€	-
2021	70	61	1	259	93.121,27€	-
2022	103	150	3	390	284.300,00€	184.644,40€
2023	98	187	3	237	336.268,00€	277.874,20€
TOTAL	400	506	8	1124	925.395,07 €	462.518,60 €

* Expedientes finalizados durante el año correspondiente

** Con la aplicación de las reducciones establecidas en el artículo 85 de la *Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas*.

Figura 43



4.5.4 DENUNCIAS

Justificación y objetivos

Las denuncias son notificaciones o declaraciones formuladas por organismos oficiales o por particulares que hacen referencia a incumplimientos en la normativa de aplicación en el sector alimentario o ambiental.

Ante la recepción de una denuncia sobre materias relacionadas con las competencias del SSAYSA se realiza una inspección para investigar los hechos denunciados y adoptar las medidas correctoras que proceda, comunicando finalmente las actuaciones realizadas a la persona, empresa o colectivo que ha interpuesto la denuncia.

En el caso de que se reciban denuncias sobre hechos que no son competencia del SSAYSA, se trasladan al organismo competente. Es lo que ocurre con una parte importante de denuncias sobre vertidos o actividades molestas que son de competencia municipal, así como las denuncias referentes a establecimientos ubicados en otras comunidades autónomas.

Actividades realizadas y resultados

Entre 2020 y 2023 se han atendido un total de 638 denuncias en materia de control alimentario y sanidad ambiental.

Cuadro 60

EVOLUCIÓN DEL NÚMERO DE DENUNCIAS TRAMITADAS (2020-2023)					
MATERIA	2020	2021	2022	2023	TOTAL
Seguridad Alimentaria	102	122	169	141	534
Sanidad Ambiental	12	6	9	8	35
Otras *	25	9	18	17	69
TOTAL	139	137	196	166	638

* Denuncias genéricas, no competencia (viviendas particulares, plagas, animales, etc.)

Figura 44

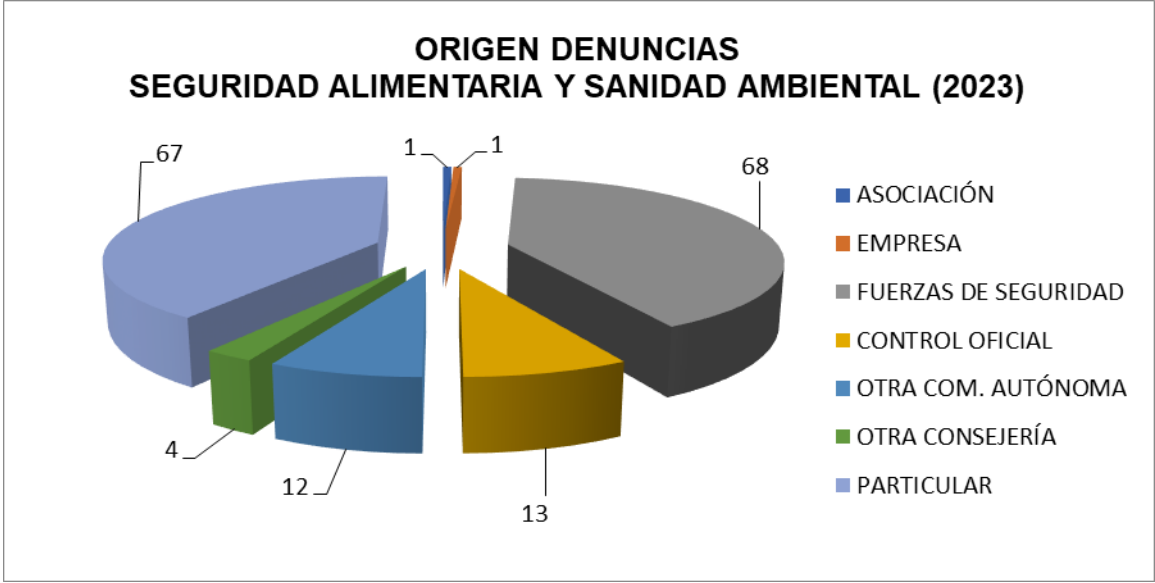


Figura 45

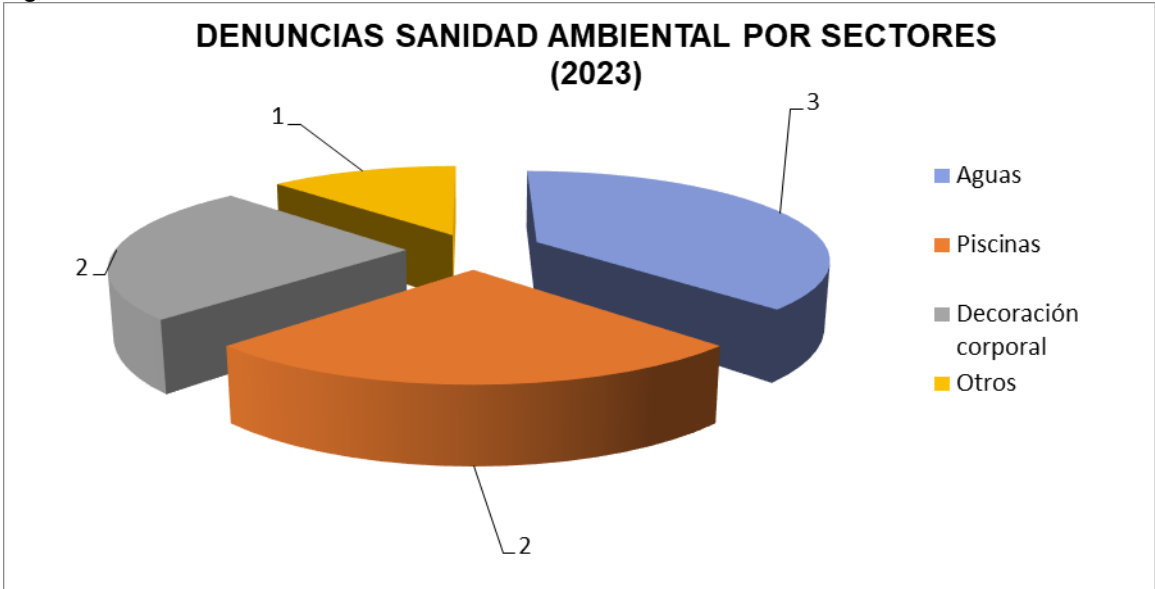


Figura 46

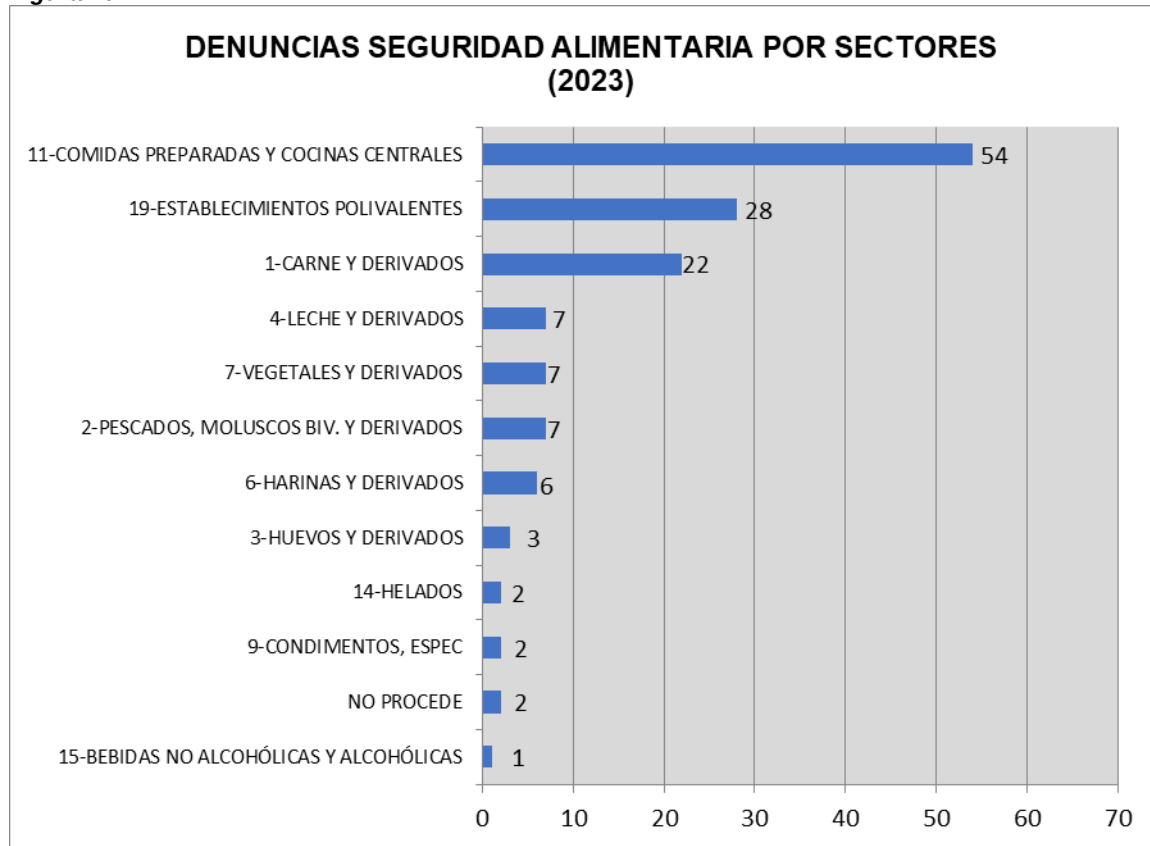
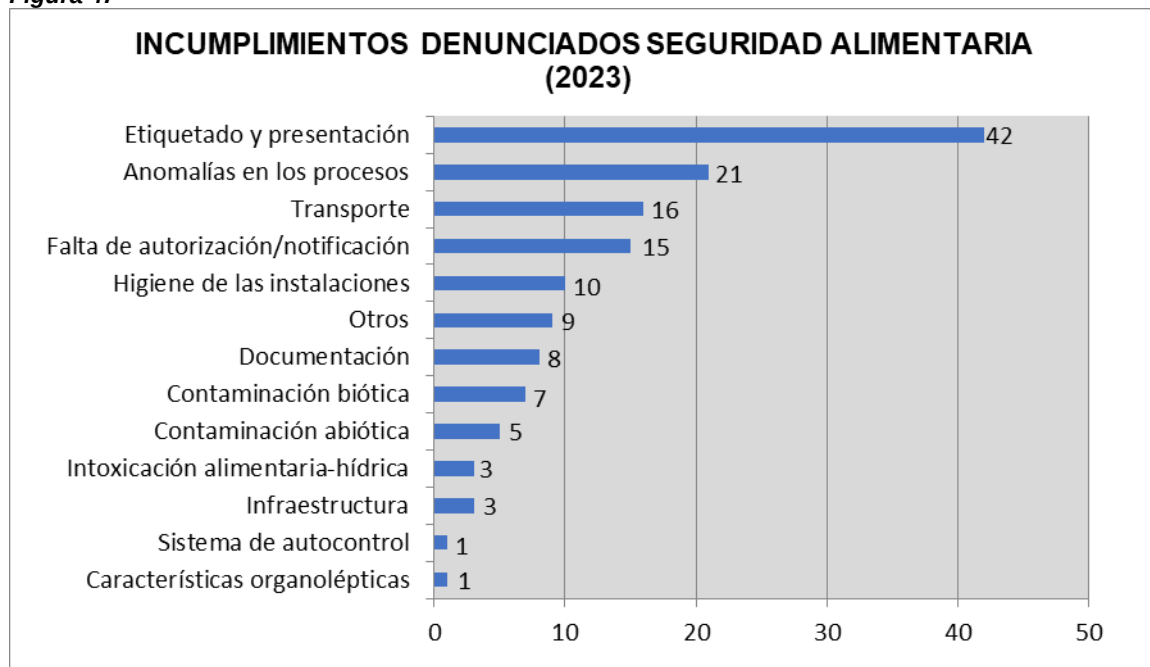


Figura 47



4.6 SUPERVISIÓN DEL CONTROL OFICIAL DE ALIMENTOS

Justificación y objetivos

La supervisión del control oficial se concibe como el conjunto de actividades realizadas por los niveles superiores jerárquicos con el objetivo de evaluar la correcta realización de sus funciones y la aplicación de la normativa de aplicación.

La supervisión se caracteriza por lo siguiente:

- La realiza la propia unidad sobre sus propios agentes de control oficial y sobre aquellos en los que delegue el control.
- Se realiza de forma continua a lo largo del año.
- Participan en ella todos los agentes de control oficial.

Los resultados obtenidos sirven entre otros, para optimizar el control y revisar o modificar los procedimientos de trabajo, en caso necesario.

Con todo ello se logra garantizar la eficacia de los controles oficiales, mediante la comprobación de la correcta aplicación de los procedimientos normalizados de trabajo y de los programas de control oficial, teniendo como objetivos específicos:

1. Cumplir los criterios de verificación de la eficacia de los sistemas oficiales de control establecidos en la legislación.
2. Proporcionar a la propia Administración la seguridad de que los sistemas de control oficial están funcionando correctamente.
3. Verificar la implantación de procedimientos normalizados de trabajo por parte de los inspectores en el control oficial.
4. Comprobar el grado de adaptación de los establecimientos a la legislación vigente, así como la eficacia de sus autocontroles.
5. Contribuir a dar confianza a los consumidores, al tener la certeza de que el control oficial resulta efectivo.

En este sentido, la normativa europea (*Reglamento (CE) 2017/625*) establece que las autoridades competentes tienen que garantizar la eficacia y adecuación de los controles oficiales en todas las fases de la producción, la transformación y la distribución de alimentos, para lo cual deben establecerse procedimientos documentados adecuados. Así, y con el fin de garantizar el cumplimiento de este requisito, en el año 2013, y un año antes en el sector de mataderos, se implantó un procedimiento de supervisión de los Agentes de Control Oficial en el ámbito de la seguridad alimentaria.

En lo que respecta a los **Agentes Supervisados**, la supervisión se realiza sobre los Agentes participantes en el Control Oficial de Alimentos, que en el caso del Servicio de Seguridad Alimentaria y Sanidad Ambiental (SSAYSA) son:

1. **IEA:** Inspectores de Establecimientos Alimentarios
2. **SVM:** Servicios Veterinarios de Matadero

Actividades realizadas y resultados**1.- Supervisión de los IEA**

Estas supervisiones se llevan a cabo siguiendo procedimientos documentados y normalizados de trabajo (*PN-01: Procedimiento Normalizado de Trabajo del Control Oficial* y *PN-08: Procedimiento de Supervisión del Control Oficial*) y abarcan, en función del ámbito y la unidad supervisada, una supervisión documental y una supervisión “*in situ*”.

Ambas supervisiones son anuales, focalizándose en establecimientos de la cadena alimentaria y ocupándose tanto de sectores mayoristas de alimentación (RGSEAA), como de sectores minoristas que sirven directamente al consumidor final (RPEAEA).

Las supervisiones son realizadas por los Responsables de UTA, y se aplican a las actuaciones de control oficial efectuadas por los IEA en el desarrollo del mismo. La Sección de Higiene alimentaria del SSAYSA es la encargada de la evaluación de los resultados.

En 2023, los Responsables de UTA realizaron la supervisión documental de **41 agentes** de control oficial, siendo conforme al **100% en 42 de las mismas**. Además, y como complemento a la supervisión documental, los Responsables han realizado **30 visitas** de supervisión “*in situ*” a establecimientos alimentarios junto a los inspectores responsables de los mismos. De estas últimas, el número de supervisiones conformes ha sido del **100%**. La selección de los establecimientos a supervisar se ha basado en el riesgo y en la calificación sanitaria.

Para evaluar los resultados de las actividades de control oficial existen indicadores de calidad y de rendimiento y los supervisores remiten a los IEA, una vez concluidas las actividades de supervisión, un informe con los resultados, indicando los incumplimientos detectados y las acciones correctoras, en su caso.

2.- Supervisión de los SVM

Del mismo modo, tal y como está recogido en el procedimiento normalizado (*PN-14: Procedimiento de supervisión del control oficial en mataderos*), la unidad de Coordinación Sanitaria de Mataderos realiza una supervisión mensual documental a cada matadero existente así como diversas supervisiones *in situ* a varios mataderos; de forma que un ciclo de tres años todos los mataderos sean supervisados bajo la premisa de supervisar cada año los mataderos de mayor volumen de sacrificio

Cuadro 61

SUPERVISIÓN DEL CONTROL OFICIAL DE ALIMENTOS (2020-2023)						
AÑO	Nº INSPECTORES		Nº SUPERVISIONES		Nº SUPERVISIONES CONFORMES 100%	
	IEA	SVM	IEA	SVM	IEA	SVM
2020	45	12	36	12	0	5
2021	45	11	34	11	34	5
2022	45	11	41	11	33	4
2023	45	11	41	11	42	4

IEA: Inspectores de Establecimientos Alimentarios

SVM: : Nº de Equipos de Servicios Veterinarios de Matadero (no equivale a personas sino a los equipos de profesionales)

En este cuadro no se contabilizan las Supervisiones de los 8 Responsables de UTA

4.7 AUDITORÍAS INTERNAS Y EXTERNAS

Justificación y objetivos

El Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de marzo de 2017 relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios, establece en su artículo 6.1 que las autoridades competentes realizarán auditorías internas (AI) u ordenarán que les sean realizadas y, atendiendo a su resultado, adoptarán las medidas oportunas. Dichas auditorías serán objeto de un examen independiente y se llevarán a cabo de manera transparente.

Por otra parte, la Decisión 2006/677/CE de la Comisión establece las directrices para la realización de auditorías sobre los controles oficiales para garantizar la verificación del cumplimiento de la legislación en materia de piensos y alimentos y la normativa sobre salud y bienestar de los animales.

Actividades realizadas y resultados

El SSAYSA, para dar cumplimiento al Reglamento (UE) 2017/625, contrató a la empresa AENOR INTERNACIONAL S.A.U., que es quien ha llevado a cabo, durante 2019 y 2020 **16 AI**, cerrando un ciclo completo que se inició en 2016.

Cuadro 62

AÑO	AUDITORÍAS REALIZADAS 2019-2020	
	Código	Ámbito
2019	AI-2019-01	AUTORIDADES COMPETENTES
	AI-2019-02	ORGANIZACIÓN DEL CONTROL OFICIAL
	AI/2019-03	POGRAMA DE CONTROL DE MINORISTAS
	AI/2019-04	PC POAS: SECTOR PESCA Y HUEVOS
	AI-2019-05	PC OFICIAL MATADEROS
	AI-2019-06	PC POAS: SECTOR LECHE Y DERIVADOS
	AI/2019-07	PC COMIDAS PREPARADAS
2020	AI-2020-01	PSMA
	AI-2020-02	PSQA
	AI/2020-03	PNIR
	AI/2020-04	CONSUMO
	AI/2020-05	AUTORIZACIONES, REGISTROS Y NOTIFICACIONES
	AI-2020-06	COMERCIO EXTERIOR
	AI-2020-07	AUDITORÍAS APPCC
	AI/2020-08	VERIFICACIÓN DE LA EFICACIA
	AI/2020-09	SEGUIMIENTO

Memoria del SSAYSA 2020-2023

En la actualidad, se están implantando los **planes de acción** de las 3 AI en las que se han detectado No Conformidades, de las 9 AI realizadas en 2020, y que son: AI/2020-04 CONSUMO, AI-2020-07 AUDITORÍAS APPCC y AI/2020-08 VERIFICACIÓN DE LA EFICACIA

Tras **finalizar este primer ciclo** de auditorías se ha iniciado uno nuevo para desarrollar entre **2023-2025**, periodo durante el que se realizarán un total de **13 auditorías** de acuerdo a la siguiente programación:

Cuadro 63

AÑO	AUDITORÍAS REALIZADAS 2023-2025	
	Código	Ámbito
2023	AI/2023-01	AUTORIDADES COMPETENTES Y ORGANIZACIÓN DEL CONTROL OFICIAL
	AI/2023-02	PC SEGURIDAD MICROBIOLÓGICA Y QUÍMICA DE ALIMENTOS
	AI/2023-03	PC PNIR, MATADEROS, SACRIFICIO DOMICILIARIO Y CAZA
	AI/2023-04	PC POAS:PESCA, HUEVOS Y LÁCTEOS
	AI/2023-05	MATERIALES EN CONTACTO CON ALIMENTOS
2024	AI/2024-01	AUTORIZACIONES, REGISTROS Y NOTIFICACIONES
	AI/2024-02	PC DE MINORISTAS, MAYORISTAS Y NO POAS
	AI/2024-03	PC COMIDAS PREPARADAS
	AI/2024-04	AUDITORÍAS APPCC
2025	AI/2025-01	COMERCIO EXTERIOR
	AI/2025-02	VERIFICACIÓN DE LA EFICACIA
	AI-2025-03	CONSUMO
	AI-2025-04	SEGUIMIENTO

Cuadro 64

AUDITORÍAS INTERNAS (2020-2023)					
AÑO	2020	2021	2022	2023	TOTAL
TOTAL	2	5	0	5	12

4.8 FORMACIÓN INTERNA

Justificación y objetivo

El SSAYSA, en colaboración con el Instituto Asturiano Adolfo Posada, desarrollan un Programa de Formación Específica y dirigido a su personal adscrito, que complementa la oferta de cursos de formación general de este Instituto.

Por otra parte, se participa además en otras ofertas formativas:

- Itinerario Veterinario: actividades coordinadas desde el IAAP específicas para el perfil profesional de la escala Veterinarios/as
- **“Better Training for Safer Food”** (BTSF): iniciativa de la Comisión Europea dirigida a las autoridades competentes en materia de controles oficiales de la Unión Europea y países no comunitarios. Estas actividades son desarrolladas, tanto presencialmente como en formación a distancia (e-learning), por expertos en las materias correspondientes.
- Actividades formativas de la AESAN: jornadas y cursos para la formación del personal de control oficial, facilitando así el intercambio de información entre profesionales. Dichas jornadas son generalmente muy concretas y tienen como finalidad promover la formación del personal especializado de las CCAA. La AESAN también participa en cursos de verano de universidades relacionados con la seguridad alimentaria, facilitando la asistencia de personal de las CCAA.

El **objetivo** es actualizar los conocimientos de los trabajadores del SSAYSA, en los campos necesarios para el desempeño habitual de sus funciones, tanto en aspectos técnicos, como de procedimiento administrativo.

Actividades realizadas y resultados

Cuadro 65

CURSOS Y JORNADAS DE FORMACIÓN (2020-2023)				
Año	Cursos de formación		Jornadas técnicas	
	Nº	Asistentes	Nº	Asistentes
2020	2	110	0	0
2021	7*	244	0	0
2022	6*	276	1	55
2023	8*	377	0	0
TOTAL	23	1007	1	55

* Itinerario Veterinario: 4 en 2021, 5 en 2022 y 3 en 2023

Cuadro 66

PARTICIPACIÓN EN ACTIVIDADES AESAN	
Año	CURSO/TALLER
2020	1
2021	1
2022	5
2023	4
TOTAL	11

También personal de otros servicios y departamentos por su afinidad e interés en la temática tratada, como en el caso de los cursos sobre publicidad engañosa y educación para el consumo.

4.9 PLAN COORDINADO DE CONTROL DE LA CADENA ALIMENTARIA

En 2015 se aprobó el primer Plan Coordinado de Control de la Cadena Alimentaria del Principado de Asturias (PCOCOCAPA) como estrategia global para dar cumplimiento a las exigencias legislativas en materia de calidad y seguridad alimentaria y a las especiales necesidades de coordinación y control en el Principado de Asturias en esta materia a lo largo de toda la cadena alimentaria.

El Plan incluye todos los controles, mecanismos y actuaciones llevadas a cabo en el Principado de Asturias en materia de alimentos, piensos, sanidad vegetal, salud y bienestar de los animales, calidad agroalimentaria y calidad diferenciada.

En él han participado todos los organismos, agentes y entidades que intervienen directa o indirectamente en los controles de la cadena alimentaria en el Principado:

- Consejería de Salud.
- Consejería de Desarrollo Rural y Recursos Naturales.

En su elaboración se han tenido en cuenta las directrices generales establecidas a nivel europeo y las contempladas en el “**Plan Nacional de Control de la Cadena Alimentaria de España 2011-2015**”. Este primer Plan ha tenido una vigencia anual, si bien ha sido prorrogado hasta 2017, año en el que se ha desarrollado el segundo Plan Coordinado, que ha sido aprobado en 2018 con una vigencia de 3 años (2018-2020). En lo sucesivo el Plan Coordinado coincidirá con los ciclos de planificación del correspondiente Plan Nacional.

Este primer Plan fue acompañado de una serie de actuaciones complementarias como la optimización de los recursos laborales relacionados con la actividad agroalimentaria existentes en el Principado, el desarrollo de un marco legislativo de los órganos colegiados de coordinación y la implantación de mecanismos de auditoría interna y mejora continua del Plan.

Sobre estas premisas se ha elaborado un **segundo Plan 2022-2025**, desde ese espíritu de colaboración y concertación, y reconociendo ese escenario de responsabilidad compartida que a tantos implica en su correcta ejecución. Con este nuevo plan se avanza y profundiza en la labor por la protección de la salud de las personas consumidoras, una de sus prioridades políticas, sin olvidarse de otros aspectos importantes como la calidad, la transparencia y la confianza de la ciudadanía en los poderes públicos, y la contribución a la implicación colectiva en su logro.

Este Plan se actualizará periódicamente para adaptarlo a los cambios introducidos en la normativa y será revisado para tener en cuenta los cambios estructurales, resultados de los controles oficiales, los avances científicos.

5 DISPOSICIONES LEGALES PUBLICADAS

- -Decreto 77/2023, de 18 de agosto, por el que se establece la estructura orgánica básica de la Consejería de Salud
- -Decreto 69/2023, de 11 de agosto, de primera modificación del Reglamento de Policía Sanitaria Mortuoria en el ámbito del Principado de Asturias, aprobado por el Decreto 72/1998, de 26 noviembre.

6 ACTUACIONES PARA LA MEJORA CONTINUA

En el periodo 2020-2023 se han llevado a cabo diversas actuaciones con el objetivo de optimizar el funcionamiento de la Organización para mejorar la eficacia y la eficiencia de sus prestaciones, siendo las más destacables:

- Desarrollo y/o revisión de procedimientos normalizados de trabajo en el ámbito de la seguridad alimentaria y la sanidad ambiental, incluyendo programas de control oficial, instrucciones técnicas de trabajo y manuales de procedimiento, al objeto de unificar los criterios de actuación de todo el personal inspector. Establecimiento de un procedimiento normalizado para la gestión de las consultas internas del SSAYSA y otro para la atención de las consultas de los consumidores (Servicio de Consumo), que permite el tratamiento informático de las consultas atendidas en función de los sectores de actividad y motivos de reclamación más habituales.
- Desarrollo y/o mejora de varias aplicaciones informáticas para optimizar la gestión y la explotación de datos y la realización de tareas por parte del personal:
 - Aplicación informática para la tramitación de procedimientos sancionadores integrada en el entorno EUG Desarrollo e implantación, en colaboración con la Dirección General de Tecnologías de la Información y las Comunicaciones.
 - Bases de datos de actividades de Sanidad Ambiental.
- Mejoras en la aplicación **SICOPA: Sistema Integral de Control Oficial de Productos Alimenticios**. Es una aplicación desarrollada para gestionar toda la información relacionada con el control oficial de alimentos (autorizaciones, registros, inspecciones, muestreos y medidas adoptadas) y a su vez es una herramienta que permite normalizar todos los procedimientos de trabajo en este ámbito en el Principado de Asturias.
- Actualización de los contenidos de los portales de Seguridad Alimentaria (<http://tematico8.asturias.es/seguridadAlimentaria/>), Sanidad Ambiental (<http://tematico8.asturias.es/sanidadAmbiental/>), Consumoastur (<http://www.consumoastur.es/>) y cfc.asturias (<https://cfc.asturias.es/>) para mejorar

la información de los ciudadanos y facilitar la realización de trámites administrativos, evitando desplazamientos innecesarios.

- Colaboración con el Instituto de Administración Pública Adolfo Posada en la elaboración del Plan de Formación Anual para el personal del Servicio de Seguridad Alimentaria y Sanidad Ambiental, atendiendo a las necesidades de formación de los distintos profesionales, dentro del marco de las líneas estratégicas definidas para todas las áreas de su competencia.
- Realización de actividades de supervisión de los inspectores del área de seguridad alimentaria para verificar el cumplimiento de los programas y la eficacia de los controles oficiales.
- Desarrollo e implantación de un Procedimiento sobre Auditorías Internas de las actividades de control oficial de alimentos, así como de todos los documentos adicionales necesarios para el cumplimiento de los objetivos de eficacia y verificación del control oficial establecidos en el *Reglamento (CE) nº 882/2004*, sobre controles oficiales y de acuerdo con las directrices de la *Decisión 2006/677/CE* por la que se establecen las directrices que fijan criterios para la realización de auditorías con arreglo al citado Reglamento. Realización de auditorías internas en el ámbito de la seguridad alimentaria.
- Calibración de los aparatos de medida utilizados por los servicios de inspección, de acuerdo con lo establecido en la norma ISO 9001:2008 para el control de los equipos que las organizaciones utilicen para realizar mediciones, mediante comparación con patrones con trazabilidad garantizada a través de laboratorios acreditados por ENAC.
- Incremento de la colaboración y coordinación con las Oficinas Municipales de Información al Consumidor.
- Programación anual de las campañas informativas y de las actuaciones en materia de educación para el consumo.
- Actualización de las áreas y talleres de aprendizaje de los Centros de Formación para el Consumo, incorporando nuevos itinerarios formativos y ampliando su acción formativa a nuevos sectores de usuarios, prestando especial atención a colectivos con necesidades especiales o en riesgo de exclusión social.
- Ampliación de la Cartera de Servicios del Laboratorio de Salud Pública, incorporando nuevas determinaciones analíticas de interés dentro de campo agroalimentario. Asimismo, en dicha Cartera de Servicios se ha incorporado toda la información que los clientes del laboratorio puedan precisar sobre la capacidad analítica del laboratorio: productos y matrices que se analizan, parámetros que son investigados y tipo de técnicas utilizadas.

- Incorporación de nuevo equipamiento en el Laboratorio de Salud Pública, con el fin de automatizar las determinaciones analíticas incluidas en la normativa de aguas, así como ampliar y/o mejorar las técnicas utilizadas en el control de la calidad y seguridad de los alimentos: análisis de metales tóxicos, análisis de residuos de antibióticos (por el problema de resistencias a estos medicamentos que pueden generar), análisis de contaminantes orgánicos (hidrocarburos aromáticos policíclicos).
- Adaptación de los procedimientos normalizados de ensayo del Laboratorio de Salud Pública a las nuevas actualizaciones normativas.
- Desarrollo de programas de cualificación interna y actualización del personal técnico del Laboratorio de Salud Pública para la ejecución de nuevas técnicas analíticas.
- Realización de auditorías internas para evaluar la eficiencia del Sistema de Gestión de la Calidad del Laboratorio de Salud Pública, verificar la implantación y correcta ejecución de los procedimientos de ensayo y calibración, así como para identificar posibles desviaciones.



Principado de
Asturias

| Consejería
de Salud

SERVICIO DE
SEGURIDAD ALIMENTARIA
Y SANIDAD AMBIENTAL